УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ИСПОЛКОМА ДНЕПРОПЕТРОВСКОГО ОБЛАСТНОГО СОВЕТА
НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО «СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(Издательство «Экономика», Москва, 1982 г.)

I часть

ДНЕПРОПЕТРОВСК

1984

УПРАВЛЕНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
ИСПОЛКОМА ДНЕПРОПЕТРОВСКОГО ОБЛАСТНОГО СОВЕТА
НАРОДНЫХ ДЕПУТАТОВ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

НА ПРОДУКЦИЮ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ПО «СБОРНИКУ РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

(Издательство «Экономика», Москва, 1982 г.)

I часть

ДНЕПРОПЕТРОВСК
1984

СОДЕРЖАНИЕ

Введение 3
I. Холодные закуски 7
Бутерброды 7
Банкетные закуски 24
Гастрономические товары и консервы (порциями) 29
Салаты, винегреты 36
Блюда из овощей и грибов 86
Блюда из рыбы, рыбных гастрономических продуктов 101
Блюда из мяса и мясных гастрономических продуктов 120
II. Супы 141
Горячие супы 141
Борщи 142
Борщи из полуфабрикатов 161
Щи 165
Рассольники 174
Рассольники из полуфабрикатов 179
Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями 183
Супы с макаронными изделиями, домашней лапшой, крупой и бобовыми 233
Супы из полуфабрикатов 217
Солянки 220
Супы молочные 230
Супы-пюре 237
Супы прозрачные 250
Гарниры, пирожки, гренки к бульонам 252
Холодные супы 265
Сладкие супы 282
III. Блюда из картофеля, овощей и грибов 291
Отварные картофель и овощи 291
Картофель, овощи и грибы припущенные и тушенные 302
Картофель, овощи и грибы жареные 317
Картофель, овощи и грибы, запеченные 334
IV. Блюда из круп 368
Каши 369
Изделия из каш 380
V. Блюда из бобовых 394
VI. Блюда из макаронных изделий 403
VII. Блюда из яиц 412
VIII. Блюда из творога 439
IX. Блюда из рыбы, морепродуктов и раков 457
Рыба отварная 457
Рыба припущенная 463
Рыба тушеная 477
Рыба жареная 480
Рыба запеченная 495
Блюда из котлетной массы 506
Блюда из рыбных консервов 518
Блюда из морепродуктов 521
Блюда из раков 535

Технологические карты

(I часть)

Ответственный за выпуск Л. Г. Чернявская.

Подписано к печати 27.06.84. Формат 60Х90/16. Бумага типогр. Объем 33,5 п. л. Тираж 5000 экз. Зак. № 314. Бесплатно.

Областная книжная типография, 320091, Днепропетровск, ул. Горького, 20.

ВВЕДЕНИЕ

Настоящий Сборник технологических карт подготовлен по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 1982.

Рецептуры блюд и кулинарных изделий в Сборнике пересчитаны с учетом действующих норм и уточнены на основе проведенных производственных проработок.

С целью оказания помощи поварам и улучшения качества выпускаемой продукции уточнена технология приготовления блюд с учетом использования серийно выпускаемого современного отечественного оборудования.

В связи с осуществляемой централизацией производства продукции в общественном питании изменено построение ряда рецептур. Так, с учетом унификации рецептур основных соусов, бульонов, теста, фарша в рецептуры производных соусов, супов, мучных изделий включены вместо сырьевого набора готовые компоненты (соус, бульон, тесто, фарш).

Исходя из принципов рационального питания рекомендовано более широкое использование свежих овощей, плодов и ягод.

В соответствующих разделах Сборника рекомендованы наиболее рациональные нормы отпуска этих блюд.

Наименование сырья и продуктов, включенных в Сборник, а также способы их промышленной обработки приведены в соответствии с действующей нормативно-технологической документацией на сырье и продукты и прейскурантами розничных цен.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье следующих кондиций:

говядина — I категории, баранина, курятина (без ножек) — I категории; свинина — мясная; субпродукты (кроме вымени) — мороженые; вымя — охлажденное; сельскохозяйственная птица (куры, цыплята, бройлеры-цыплята, гуси, утки, индейки) — полупотрошеная II категории; кролик — потрошеный II категории;

рыба — мороженая, крупная или всех размеров, неразделанная, исключение составляют карась океанический, окунь морской, луфарь или бельдюга океаническая, треска, зубатка пятнистая (пестрая), мерланг, поступающие потрошеными без головы, а также осетр, севрюга, белуга, палтус чернокорый и белокорый, поступающие потрошеными с головой.

Для картофеля приняты нормы отходов, действующие по 31 октября, для моркови и свеклы — до 1 января; предусмотрено использование: томатного пюре с содержанием сухих веществ

12%; яиц куриных II категории — средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы (нормы отходов на скорлупу и потери составляют 12,5%); при использовании яиц другой категории и массы следует руководствоваться методикой расчета, приведенной во введении к разделу «Блюда из яиц» Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 1982.

В рецептурах предусмотрена закладка маргарина столового различных видов в соответствии с ГОСТ 240-72 (столовый молочный, сливочный, столовый «Эра», столовый «Новый», бутербродные и др). Для жаренья во фритюре рекомендованы специальные жировые смеси, которые выдерживают длительное нагревание до высоких температур без существенного изменения своего качества.

Норма вложения сыра в рецептурах приведена на сыр голландский.

Нормы выхода полуфабрикатов и готовых блюд даны с учетом потерь при их приготовлении, охлаждении, порционировании. В нормы отходов и потерь при холодной обработке мяса включены потери при зачистке блестящих сухожилий с толстого и тонкого краев, нарезке крупнокусковых полуфабрикатов на порционные или мелкие куски и их хранении. В нормах отходов и потерь при обработке сельскохозяйственной птицы и кролика предусмотрены потери при нарубании сырой птицы на порционные и мелкие куски для тушения, а также при порционировании птицы и кролика после тепловой обработки (варки, жаренья).

Сборник включает 16 разделов, в которых приведены рецептуры, технология приготовления, технологические требования к основному сырью, требования к качеству блюд и оформлению.

При пользовании данным Сборником необходимо руководствоваться следующими положениями:

1. Обязательным условием для качественного приготовления полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания является использование сырья, отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий и другой действующей нормативно-технической документации.

При использовании стандартного сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами, приведенными в приложении Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. М., Экономика, 1982.

2. На новые виды сырья, пищевые продукты, выпускаемые промышленностью, а также сырье, на которое изменена действующая при утверждении Сборника нормативно-техническая документация, временные нормы отходов и потерь при холодной и тепловой обработках, нормы вложения сырья в блюда устанавливаются на предприятиях общественного питания путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья (продуктов) с участием

представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются соответствующими актами.

3. При необходимости в рецептурах блюд или изделий может быть проведена замена тех или иных компонентов блюда, которые приведены в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» или в описании технологии приготовления блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 1982.

4. В исключительных случаях при отсутствии какого-либо сырья, не являющегося основным в рецептуре, оно может быть заменено другими соответствующими видами сырья — только с разрешения вышестоящей организации.

5. В рецептурах мясных блюд, как и прежде, предусмотрено использование частей туш говядины, баранины, свинины с учетом их кулинарных свойств и пригодности для указанного вида тепловой обработки. Однако в связи с увеличением поставки на предприятия общественного питания крупнокусковых мясных полуфабрикатов следует руководствоваться сложившимся порядком их использования, чтобы не вызвать повышения стоимости блюд и изделий.

6. В Сборнике приводятся рекомендации по отпуску и оформлению блюд, которые могут быть изменены с учетом сложившихся условий работы предприятия.

7. На изделия, отмеченные в Сборнике звездочкой, даны промышленные рецептуры, и какое-либо изменение их недопустимо.

8. При отпуске кулинарных, мучных изделий, готовых блюд, а также штучных полуфабрикатов допускается отклонение от указанных в Сборнике норм в пределах ±3%, если действующей на них технической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ и др.) не определены другие предельные размеры отклонений массы.

В рецептурах холодных блюд предусмотрена следующая промышленная разделка рыбных гастрономических товаров:
сельдь — соленая, пряная, маринованная неразделанная средняя;

семга — соленая потрошеная, мягкая;

лосось — соленый потрошеный (семужной резки);

рыба холодного копчения — горбуша потрошеная, скумбрия дальневосточная потрошеная, обезглавленная;

рыба горячего копчения — севрюга, осетр потрошеные обезглавленные; морской окунь, треска крупные потрошеные обезглавленные; сом (кроме океанического) потрошеный обезглавленный.

В рецептурах предусмотрена норма закладки кильки и другой мелкой рыбы баночной, грибов соленых и маринованных, поступающих в бочковой таре, огурцов и помидоров — грунтовых.

Для правильного приготовления супов необходимо знать:

1. Нормы жира указаны в рецептурах на вегетарианские супы. При приготовлении супов на костном бульоне или с говядиной, бараниной, свининой, гусем, уткой и другими мясопродуктами норма вложения жира, указанная в рецептуре, не должна превышать

10 г на 1000 г супа. Жир используется для пассерования овощей.

2. Нормы закладки основных овощей (картофеля, капусты, свеклы и т. п.), указанные в рецептурах, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10—15% при условии сохранения общей массы закладываемых овощей.

В помещенных ниже рецептурах не указывается норма закладки перца сладкого. Для улучшения вкуса супов рекомендуется добавлять его в борщи, щи и овощные супы массой 20—40 г нетто на 1000 г супа, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

3. В предприятиях III категории борщ можно готовить без петрушки.

4. Для приготовления борщей из полуфабрикатов — борщевых заправок, специи, соль расходуют в количестве 50% от норм, предусмотренных Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М., Экономика, 1982.

Жир на смазку противней включен в нормы, предусмотренные рецептурой (из расчета 2 г на порцию).

Для приготовления рассыпчатых и вязких каш в рецептурах указан жир, часть которого используется при варке каши (50%), оставшийся жир (50%) добавляют в готовую кашу.

В рецептурах указывается кислота лимонная, которая может быть заменена соком лимона из расчета: 1 г кислоты лимонной заменяется 8 г сока лимонного, получаемого из 20 г лимона.

Для приготовления напитков нормы расхода воды, молока, молочных продуктов (за исключением молока сгущенного), соков, сиропов, винно- и ликеро-водочных изделий указаны в миллилитрах, остальных продуктов в граммах.

В рецептурах выход напитков приведен в миллилитрах, а масса наполнителей — в граммах, кроме молока, сливок. В этом случае в числителе указывается выход напитков, в знаменателе — масса наполнителя.

В рецептурах, где сортность муки не указана, допускается использовать муку обоих сортов.

Рецептуры на различные виды теста даны с учетом потерь при брожении, замесе, хранении. Расход полуфабрикатов дан с учетом потерь при разделке. Количество муки, расходуемой для подпыла (подсыпки), указано в рецептурах (4—6% от общего количества муки).

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ

РЕЦЕПТУРА № 1.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное, или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное № 879, или селедочное № 879, или сырное № 880, или зеленое № 879	20	20	15	15	10	10
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	50	—	45	—	40

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — свежее, однородной консистенции, без прогорклости.

Хлеб — пшеничный, хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см. На него укладывают тонкие кусочки основного продукта.

Масло нарезают тонкими кусочками различной формы с таким расчетом, чтобы они покрывали большую часть ломтика хлеба.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бутерброды прямоугольной формы, равномерно покрыты сливочным маслом.

Цвет, вкус и запах — свойственные данному блюду.

Консистенция масла сливочного однородная, эластичная, хлеба — пористая, не липкая и не влажная на ощупь.

БУТЕРБРОДЫ С ДЖЕМОМ ИЛИ ПОВИДЛОМ

РЕЦЕПТУРА № 2.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Джем или повидло	35,4	35	30,3	30	20,2	20
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	70	—	65	—	55

Технологические требования к основному сырью

Повидло и джем — желеобразная масса, вкус сладкий или кислосладкий, цвет соответствует плодам, из которых изготовлен.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Хлеб — пшеничный, свежий, хорошо пропеченный, не липкий и не влажный на ощупь.

Технология приготовления

Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см, на него укладывают повидло или джем и оформляют маслом, расположив его сбоку от основного сырья.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, равномерно покрытые повидлом или джемом, оформлены маслом.

Цвет, вкус и запах — свойственные данному виду повидла или джема.

Консистенция повидла и джема — желеобразная масса, не растекающаяся на поверхности.

РЕЦЕПТУРА № 3.

БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр советский, или российский, или волжский, угличский;	27	25	21	20	16	15
или голландский, или швейцарский, или чеддер	27	25	22	20	16,5	15
или латвийский, или московский,	28	25	23	20	17	15
или ярославский, или	27	25	21,5	20	16	15
степной, или костромской	26	25	21	20	15,5	15
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	65	—	55	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Сыр — цвет от белого до светложелтого, равномерный, тесто нежное, однородное.

Технология приготовления

Хлеб — нарезают ломтиками толщиной 1—1,5 см, намазывают маслом, а сверху кладут 1—2 кусочка сыра, сыр режут на большие куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают на порционные куски толщиной не более 2 мм.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бутерброды прямоугольной формы, покрытые сыром.

Цвет, вкус и запах — свойственные данному блюду.

Консистенция сыра — нежная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 4.

БУТЕРБРОДЫ С ОТВАРНЫМИ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	88	65	65	48	43	32
или свинина	79	67	59	50	39	33
или баранина	88	63	66	47	43	31
или телятина	95	63	71	47	47	31
или язык говяжий	67	67	51	51	34	34
или язык бараний	76	76	57	57	38	38
или язык свиной	68	68	51	51	34	34
масса отварных мясопродуктов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Соль	4	4	4	4	4	4
Выход	—	70	—	60	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Мясные продукты — свежие, поверхность нарезанных мясных продуктов должна быть без изменения окраски (позеленения, темных пятен).

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1—1,5 см, укладывают отварные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, поверхность мясных продуктов не должна быть заветрена, не допускается изменение цвета (позеленение).

Цвет, вкус и запах — свойственные данному виду мясопродуктов, вкус соленоватый, без посторонних привкуса и запаха.

РЕЦЕПТУРА № 5.

БУТЕРБРОДЫ С ЖАРЕНЫМИ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	84	62	63	46	42	31
или свинина	69	59	52	44	34	29
или баранина	88	63	67	48	45	32
или телятина	95	63	73	48	48	32

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или печень говяжья	71	59	53	44	35	29
или печень свиная	67	59	50	44	33	29
или баранья						
Жир животный топленый					0,8	0,8
пищевой	1,6	1,6	1,2	1,2	—	
Масса жареных мясопродуктов	—	40	—	30	—	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	70	—	60	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Мясные жареные продукты свежие, поверхность нарезанных продуктов должна быть без изменения окраски (позеленения, темных пятен).

Жир животный — без прогорклости.

Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1—1,5 см, укладывают жареные мясные продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, поверхность мясопродуктов не выветрена, не допускается изменение цвета.

Цвет, вкус и запах — свойственные данному блюду, приятные, характерные для жареного мяса, без посторонних привкуса и запаха, не свойственные доброкачественным продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 6.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Паштет из печени № 165	—	40	—	30	—	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	80	—	65	—	55

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Паштет — свежий, равномерно перемешан, фарш мажущей консистенции.

Технология приготовления

Паштет нарезают прямоугольными кусочками и укладывают на смазанный маслом хлеб, толщиной 1—1,5 см или оформляют маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, паштет уложен в виде кусочка прямоугольной формы.

Цвет, вкус, запах — свойственные данному блюду: вкус приятный, в меру соленый, без постороннего вкуса и запаха.

Консистенция паштета — однородная.

РЕЦЕПТУРА № 7.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ КУЛИНАРНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Котлеты или биточки или шницеля рубленые № 658	—	—	—	—	—	50
Хлеб	—	—	—	—	30	30
Выход	—	—	—	—	—	80

Технологические требования к основному сырью

Хлеб пшеничный — хорошо пропеченный, не липкий.

Биточки — круглой формы, прожаренные.

Котлеты — имеют заостренную с одного конца форму, прожаренные, шницеля овальной формы, прожаренные равномерно, запанированные.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1—1,5 см, кладут готовые котлету, или биточек, или шницель.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на ломтик хлеба прямоугольной формы уложены готовые котлета, или шницель, или биточек.

Цвет, вкус, запах — свойственные данному блюду: приятный запах, характерный для жареного мясного изделия.

РЕЦЕПТУРА № 8.

БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса вареная (любительская, столичная, отдельная, чайная и др.)	41	40	31	30	21	20
или колбаса полукопченая или варено-копченая (полтавская, краковская, киевская, украинская, свиная и др.)	31	30	26	25	21	20
или колбаса сырокопченая (свиная, советская, московская, любительская и др.)	31	30	26	25	20	20

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или окорок сырокопченый (со шкурой и костями): советский, сибирский, используемый в сыром виде	48	40	36	30	24	20
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями): тамбовский, воронежский	53	40	39	30	26	20
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями): ленинградский, ростовский	45	40	34	30	23	20
или карбонат, или буженина,	41	40	30	30	20	20
или ветчина в форме	41	40	31	30	20	20
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	50	40	38	30	25	20
или корейка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	53	40	39	30	26	20
или грудинка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	51	40	38	30	26	20
или грудинка копченая, используемая в вареном виде (без шкуры и костей)	54	40	40	30	27	20
или шпик	42	40	31	30	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход: с колбасой вареной, с окороком, с рулетом, с карбонатом, с бужениной, с ветчиной в форме, с корейкой, с грудинкой, со шпиком	—	70	—	60	—	50
с колбасой полукопченой, или варено-копченой, или сырокопченой	—	60	—	55	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб свежий — хорошо пропеченный, не липкий.

Колбаса вареная — поверхность чистая, упругой консистенции, фарш равномерно перемешан.

Колбаса копченая — фарш равномерно перемешан, плотной консистенции с запахом копчения. Окорок копченый — равномерно окрашенная мускульная ткань — розово-красного цвета без серых пятен с запахом копчения.

Рулет — равномерно окрашенная мускатная ткань розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Карбонат и буженина — мышечная ткань светло-серая или со слаборозовым оттенком, цвет шпика и жира белый.

Ветчина — равномерно окрашенная мускульная ткань, вишнево-красного цвета, без серых пятен, с прослойками жира. Корей-

ка — равномерно окрашенная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира белый.

Грудинка копченая — равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета, без серых пятен.

Шпик — белого цвета с розовым оттенком, без признаков пожелтения.

Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1, 1—5 см, укладывают мясные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Бутерброды с вареной колбасой можно отпускать с маслом (10 г, 5 г, 5 г по I, II, III колонкам), соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на ломтик хлеба, формы прямоугольной, уложены мясные гастрономические продукты.

Цвет, вкус, запах — приятный запах, вкус в меру соленый, без постороннего вкуса и запаха.

Консистенция — хлеба: мягкая, пористая; гастрономических продуктов — сочная, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 9.

БУТЕРБРОДЫ С ОТВАРНОЙ РЫБОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	68	41	57	34	47	28
или севрюга	64	41	53	34	44	28
или белуга	67	41	56	34	46	28
Масса отварной рыбы	—	30*	—	25*	—	20*
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

* Масса отварной рыбы без кожи и хрящей.

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Рыба — куски рыбы целые, очищенная от хрящей.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1, 1—5 см, кладут кусочек отварной рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, равномерно покрытые рыбой в виде целых кусочков.

Цвет, вкус, запах — с выраженным рыбным привкусом.

Консистенция рыбы — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 10.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Севрюга горячего копчения	42	30	35	25	28	30
или осетр горячего копчения	40	30	33	25	27	20
или кета, или чавыча соленые	46	30	38	25	31	20
или горбуша соленая	43	30	36	25	29	20
или лосось каспийский, или	46	30	38	25	31	20
балтийский, или озерный соленые или семга соленая	42	30	35	25	28	20
или спинка осетровая, или спинка севрюжья холодного копчения	39	30	32	25	26	20
или теша белужья холодного копчения	37	30	30	25	24	20
или теша осетровая холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковник белужьий холодного копчения	35	30	29	25	23	20
или боковник осетровый холодного копчения	37	30	31	25	25	20
или боковник севрюжий холодного копчения	38	30	32	25	25	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Рыба горячего копчения — без повреждений наружных, равномерного прокопчения, нежной консистенции.

Рыба соленая — без наружных повреждений, консистенция от нежной до плотной, в зависимости от посола.

Рыба холодного копчения — без наружных повреждений, равномерно прокопченная, консистенция от сочной до плотной.

Технология приготовления

На ломтик хлеба толщиной 1—1,5 см, укладывают рыбные гастрономические продукты, нарезанные тонкими кусочками.

Бутерброды с солеными продуктами можно отпускать с маслом сливочным (10, 5, 5 г по I, II и III колонкам), соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольной формы с рыбным гастрономическим продуктом.

Вкус, запах — вкус соленоватый, с выраженным рыбным привкусом.

Консистенция — от нежной до плотной рыбы.

РЕЦЕПТУРА № 11.

БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыбные консервы в масле (шпроты, сардины и др.)	32	30	26	25	21	20
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	60	—	55	—	50

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Рыбные консервы в масле — куски и тушки рыбы целые с ровными срезами, приятного запаха.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1, 1—5 см, кладут шпроты, или сардины или другую рыбу, консервированную в масле.

Бутерброды можно отпускать со сливочным маслом (I и II колонки — 10, 5 г на порцию), соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — бутерброд прямоугольный, покрытый консервами.

Цвет и вкус — соответствуют данному блюду — с рыбным привкусом.

РЕЦЕПТУРА № 12.

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ ЗЕРНИСТОЙ ИЛИ ПАЮСНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра зернистая или паюсная	20,4	20	15,3	15	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	52	—	47	—	42

Технологические требования к основному сырью

Хлеб свежий — хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Икра зернистая или паюсная, икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющая одна от другой.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1—1,5 см, горкой кладут зернистую икру или нарезанную кусочками различной формы паюсную икру, оформляют маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, зернистая икра уложена горкой; паюсная — в виде кусочков, оформлены маслом.

Цвет, вкус, запах — соответствует данному изделию, приятный, икорный, без порочащих признаков.

РЕЦЕПТУРА № 13.

БУТЕРБРОДЫ С ИКРОЙ КЕТОВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра кетовая	25,5	25	20,4	20	10,2	10
Масло сливочное	2	2	2	2	2	2
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	57	—	52	—	42

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Икра кетовая — икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью, отделяющая одна от другой.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1—1,5 см, горкой кладут кетовую икру, оформляют маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, икра уложена горкой, оформлен маслом.

Вкус, запах — соответствуют данному изделию, приятный, икорный.

РЕЦЕПТУРА № 14.

БУТЕРБРОДЫ С СЕЛЬДЬЮ ИЛИ КИЛЬКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	63	30	52	25	42	20
или килька	67	30	56	25	44	20
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	75	—	65	—	60

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые с ровно обрезанными корнями.

Сельдь — поверхность блестящая; без ржавчины, вкус в меру соленый.

Технология приготовления

Сельдь и кильку разделывают на филе. Филе сельди режут наискось по 2—3 кусочки на бутерброд.

Кусочки сельди, филе кильки, укладывают по краям хлеба, на средину кладут нашинкованный лук и масло цветочком. Для оформления можно использовать яйцо (10—20 г на порцию). Бутерброд можно отпускать без лука и масла, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, сельдь уложена по краям хлеба, на середине нашинкованный лук и масло цветочком.

Вкус, запах — острый, с привкусом рыбы, в меру соленый.

РЕЦЕПТУРА № 15.

БУТЕРБРОДЫ С КИЛЬКОЙ И ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Килька	67	30	56	25	44	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Майонез или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Хлеб	30	30	30	30	30	30
Выход	—	85	—	70	—	65

Технологические требования к основному сырью

Килька — поверхность блестящая, без ржавчины.

Яйца — свежие, хорошо сваренные.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Хлеб свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Технология приготовления

На хлеб, толщиной 1—1,5 см, кладут кружочки вареного яйца, сверху помещают филе кильки, свернутое колечком, середину которого заполняют майонезом или маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, килька уложена в виде колечка на кружок яйца, оформлен маслом сливочным.

Вкус, запах — приятный, слегка солоноватый с привкусом рыбы.

РЕЦЕПТУРА № 16.

БУТЕРБРОДЫ С ЗАЛИВНОЙ РЫБОЙ, ИЛИ МЯСОМ, ИЛИ ЯЗЫКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Осетр	57	34
или севрюга	53	34
или язык говяжий	42	42
или говядина	54	40
масса отварных мясных продуктов и рыбы	—	25
желе № 897	—	35
Морковь вареная	5	4
Петрушка (зелень)	1,4	1
Хлеб	40	40
Выход	—	105

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Осетр — свежий, с чистой поверхностью, без постороннего запаха.

Язык — говяжий, свежий, без постороннего запаха.

Говядина — свежая, без постороннего запаха.

Морковь — свежая, чистая, без заболевания.

Технология приготовления

Заливное мясо, язык и рыбу, кладут на хлеб. Размер порции заливных мясных или рыбных продуктов должен соответствовать размерам ломтиков хлеба.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, равномерно покрытая продуктами.

Вкус, запах — приятный, свойственный данному виду бутерброда.

РЕЦЕПТУРА № 17.

БУТЕРБРОДЫ С ПАШТЕТОМ И ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Паштет из печени № 165	—	25	—	25
Масло сливочное	5	5	5	5
Яйцо	1/4	10	1/8 шт.	5
Хлеб	30	30	30	30
Выход	—	70	—	65

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Яйцо — свежее, хорошо сваренное.

Паштет из печени, фарш равномерно перемешан, мажущей консистенции.

Технология приготовления

Паштет нарезают кусочками равномерной формы, укладывают на хлеб толщиной 1—1,5 см, и оформляют сливочным маслом. Сбоку кладут кружочки яйца.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, равномерно покрытая паштетом и украшенная сливочным маслом и яйцом.

Вкус, запах — вкус приятный, свойственный печени, без постороннего вкуса и запаха.

РЕЦЕПТУРА № 18.

АССОРТИ РЫБНОЕ НА ХЛЕБЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Икра кетовая, или зернистая, или паюсная	10,2	10
Осетр	23	14
или севрюга	22	14
масса отварной рыбы	—	10
или семга соленая	14	10
или лосось каспийский, балтийский, озерный соленый, или кета соленая	15	10
Лук зеленый	6	5
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	60

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Икра — икринки упругие, со слегка влажной, или сухой поверхностью.

Осетр — чистой поверхности, без постороннего запаха.

Рыба соленая — чистой поверхности, консистенция от нежной, до плотной, в зависимости от посола.

Лук — зеленый свежий, стебли типичные по форме, чистые.

Технология приготовления

Подготовленную рыбу нарезают тонкими кусочками. Хлеб толщиной 1—1,5 см, намазывают маслом, укладывают на него рыбу, икру и украшают нашинкованным зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, на хлеб уложены рыба тонким кусочком, икра горкой, украшен зеленым луком.

Вкус, запах — приятный с рыбным привкусом.

РЕЦЕПТУРА № 19.

АССОРТИ МЯСНОЕ НА ХЛЕБЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Окорок копчено-вареный и вареный *	13	10
свинина	18	15
или говядина	20	15
жир животный топленый, пищевой	0,4	0,4
масса жареных мясных продуктов	—	10
или язык говяжий	17	17
масса отварного языка	—	10
или колбаса сырокопченая	10	10
или колбаса полукопченая	10	10
Масло сливочное	5	5
Хлеб	30	30
Выход	—	55

* Норма закладки дана на окорок со шкурой и костями.

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Окорок — равномерно окрашенная мускульная ткань, розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Колбаса — фарш равномерно перемешан, упругой консистенции.

Жареные мясные продукты — свежие, поверхность чистая с запахом жареного мяса.

Язык говяжий — свежий с чистой поверхностью.

Технология приготовления

На ломтик хлеба, толщиной 1—1,5 см, укладывают окорок, жареные мясные продукты, или язык, или колбасу, нарезают тонкими кусочками, оформляют сливочным маслом. Сливочное масло можно заменить на масло с горчицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на ломтик хлеба уложены мясные продукты, оформлены сливочным маслом.

Вкус, запах — приятный, без постороннего привкуса.

Цвет — соответствует цвету входящих мясных продуктов.

Консистенция — мясных продуктов плотная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 20.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ ИЛИ МЯСНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	—	—	65	48	43	32
или баранина	—	—	66	47	43	31
или свинина	—	—	59	50	39	33
масса отварных мясных продуктов	—	—	—	30	—	20
говядина	—	—	63	46	42	31
или баранина	—	—	67	48	45	32
или свинина	—	—	52	44	34	29
жир животный топленый пищевой	—	—	1,2	1,2	0,8	0,8
масса жареных мясных продуктов	—	—	—	30	—	20
или колбаса вареная (любительская, отдельная, ветчинно-рубленая и др.)	—	—	31	30	26	25
или колбаса полукопченая, или варено-копченая (полтавская, краковская, семипалатинская и др.)	—	—	26	25	21	20
или колбаса сырокопченая (советская, деликатесная, польская, московская и др.)	—	—	26	25	20	20
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями): тамбовский или воронежский, или рулет вареный	—	—	39	30	33	25
(со шкурой без костей): ленинградский, ростовский и др.	—	—	33	30	27	25
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	—	—	38	30	25	20
или шпик	—	—	31	30	21	20
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Соль			3	3	3	3
Выход						
с мясом отварным, и жареным, с корейкой копченой, со шпиком	—	—	—	80	—	70
с колбасой вареной, с окороком копчено-вареным и вареным, с рулетом вареным	—	—	—	80	—	75
с колбасой полукопченой, или варено-копченой, или сырокопченой	—	—	—	75	—	70

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Мясные отварные продукты — свежие, поверхность нарезанных мясных продуктов должна быть без изменения окраски, с запахом вареного мяса.

Мясные жареные продукты — свежие, поверхность чистая, с запахом жареного мяса.

Жир — животный, топленый — свежий, без прогорклости.

Колбаса — поверхность чистая, фарш равномерно перемешан.

Окорок — равномерно окрашенная ткань, розово-красного цвета без серых пятен с запахом копчения.

Рулет — равномерно окрашенная мускульная ткань, розово-красного цвета без серых пятен, с запахом копчения.

Корейка — равномерно окрашенная, ткань розово-красного цвета, без серых пятен, цвет жира — белый.

Шпик — белого цвета без признаков пожелтения.

Технология приготовления

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут продукт и накрывают его другим.

Бутерброды с вареной колбасой можно отпускать с маслом сливочным (10 г по II и III колонкам), соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, между двумя ломтиками хлеба уложены мясопродукты.

Вкус, запах — приятный, без постороннего привкуса, соответствует входящим продуктам.

Консистенция — мясных изделий плотная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 21.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сыр советский или российский, или угличский	—	—	27	25	21	20
или голландский, или швейцарский, или чеддер	—	—	27	25	22	20
или латвийский	—	—	28	25	23	20
или московский, или ярославский	—	—	27	25	21,5	20
или степной, или костромской	—	—	26	25	21	20
или сыр копченый, или сыр плавленный, или брынза	—	—	26	25	21	20
Масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Выход	—	—	—	85	—	80

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Сыр — цвет от белого до светло-желтого, консистенция нежная, однородная.

Технология приготовления

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут сыр и накрывают его другим.

Бутерброд с сыром можно готовить без масла, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, между двумя ломтиками хлеба уложен сыр.

Вкус, запах — приятный, слегка сладковатые, без посторонних привкусов и запахов.

Консистенция сыра — нежная, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 22.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С МЯСНЫМИ КУЛИНАРНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Котлета или шницель № 658	—	—	—	50	—	50
или бифштекс рубленый № 654	—	—	—	50	—	50
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Выход	—	—	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Котлета — имеет заостренную с одного конца форму, прожарена.

Шницель — овальной формы, прожарен.

Бифштекс — круглой формы, прожарен.

Технология приготовления

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут мясные изделия и накрывают его другим.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, между двумя ломтиками хлеба уложено мясное изделие.

Вкус, запах — приятный запах, характерный для жареного изделия, вкус в меру соленый.

Консистенция — мясных кулинарных изделий — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 23.

ЗАКРЫТЫЕ БУТЕРБРОДЫ С РЫБНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кета или чавыча соленые	—	—	46	30	38	25
Масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Хлеб	—	—	50	50	50	50
Выход	—	—	—	90	—	85

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Кета или чавыча соленые — поверхность чистая, вкус соленый.

Технология приготовления

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба, на один из которых кладут кету или чавычу и накрывают его другим.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, между двумя ломтиками хлеба уложены рыбные продукты.

Вкус, запах — соленый, с привкусом рыбы.

Консистенция — рыбных продуктов — мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 24, 25, 26, 27.

КАНАПЕ С МЯСНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ И СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г							
	с сыром № 24		с сыром и окороком № 25		с бужениной и окороком № 26		с паштетом № 27	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30	45	30
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5	10	10
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями)	—	—	20	15	20	15	—	—
Паштет из печени № 165	—	—	—	—	—	—	—	20
Буженина	—	—	—	—	20	20	—	—
Сыр	27	25	16,5	15	—	—	—	—
Огурцы маринованные	—	—	—	—	18	10	—	—
или свежие	—	—	—	—	13	10	—	—
или перец маринованный	20	10	—	—	20	10	20	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—	1/4 шт.	10
Выход	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Окорок — равномерно окрашенная мускульная ткань, розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Паштет — фарш равномерно перемешан, мажущей консистенции.

Буженина — мышечная ткань, светло-серая или со слабо розоватым оттенком.

Сыр — тесто нежное, однородное.

Яйцо — свежие, хорошо сваренные.

Технология приготовления

24. Канапе с сыром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают ломтики сыра так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину ломтиков сыра при помощи кондитерского мешка наносят рисунок из сливочного масла и оформляют зеленью и перцем.

25. Канапе с сыром и окороком. Данные полоски сыра и окорока укладывают по краям кусочков намазанного маслом хлеба, между ними располагают мелко нарубленные яйца и зелень. Оформляют маслом.

26. Канапе с бужениной и окороком. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Буженину и окорок укладывают полосками по краям хлеба. Середину оформляют огурцом или перцем и измельченной зеленью. Эти канапе можно готовить на ржаном хлебе.

27. Канапе с паштетом. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Из корнетика выпускают паштет. Оформляют перцем, рублеными яйцами и зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, хлеб равномерно покрыт продуктами.

Вкус, запах — соответствует данным изделиям.

РЕЦЕПТУРА № 28, 29, 30, 31.

КАНАПЕ С ИКРОЙ И РЫБНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г							
	с икрой и севрюгой № 28		с икрой семгой и осетром № 29		с паюсной икрой № 330		с килькой и яйцом № 31	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб пшеничный	45	30	45	30	45	30	—	—
Хлеб ржаной	—	—	—	—	—	—	45	30
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10	10	10
Икра кетовая	10,2	10	—	—	—	—	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию							
	с икрой и севрюгой № 28		с икрой семгой и осетром № 29		с паюсной икрой № 330		с килькой и яйцом № 31	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Севрюга горячего копчен.	21	15	—	—	—	—	—	—
Икра паюсная	—	—	10,2	10	10,2	10	—	—
Семга соленая	—	—	21	15	—	—	—	—
Осетр	—	—	35	21	—	—	—	—
Масса отварного осетра	—	—	—	15	—	—	—	—
Яйца	—	—	—	—	2/5 шт.	15	1/4 шт.	10
Кильки	—	—	—	—	—	—	44	20
Огурцы свежие	19	15	—	—	19	15	13	10
Выход	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80	3—5 шт.	80

Технологические требования к основному сырью

Хлеб — свежий, хорошо пропеченный, не липкий.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Икра — икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью.

Семга соленая — поверхность чистая, вкус соленый.

Осетр вареный — куски рыбы целые, вкус острый.

Яйца — свежие, хорошо сваренные.

Огурцы — свежие, чистые, без заболевания.

Технология приготовления

28. Канапе с икрой и севрюгой. Полосы подготовленного хлеба, покрывают тонким слоем сливочного масла. Ломтики севрюги укладывают так, чтобы они полностью закрывали хлеб. На середину помещают горкой икру, оформляют свежим огурцом, и зеленым луком.

29. Канапе с икрой, семгой и осетром. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла, сверху укладывают икру, семгу и осетр. Оформляют маслом и зеленым луком. Полоски хлеба нарезают на прямоугольники, треугольники, ромбы и т. д.

30. Канапе с паюсной икрой. Полосы подготовленного хлеба покрывают тонким слоем сливочного масла. Сверху укладывают икру, кружочки очищенного огурца и рубленые яйца. Шинкованный зеленый лук располагают по краям. Полоски хлеба нарезают на кусочки различной геометрической формы.

31. Канапе с килькой и яйцом. На гренок круглой формы из ржаного хлеба укладывают кружочек яйца, на него кружочек свежего очищенного огурца, а сверху — филе кильки в виде кольца. Середину оформляют шинкованным луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма прямоугольная, хлеб равномерно покрыт продуктами.

Вкус, запах — соответствует данному продукту.

РЕЦЕПТУРА № 32, 33, 34, 35, 36.

КОРЗИНКИ И ВОЛОВАНЫ С РАЗЛИЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ И КУЛИНАРНЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г									
	корзиночки с салатом № 32		корзиночки с паштетом № 33		корзиночки с языком или ветчиной № 34		корзиночки с грибами, креветками и т. п. № 35		денье воловань с салатом № 36	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Корзиночки № 1114	2—4 шт.	50	2—4 шт.	50	2—4 шт.	50	2—4 шт.	50	—	—
или волованы № 1113	—	—	—	—	—	—	—	—	2—4 шт.	40
салат № 97 (с крабами) 98, 100, 101, 102, 110	—	50	—	—	—	—	—	—	—	40
Паштет из печени № 165	—	—	—	35	—	—	—	—	—	—
Язык отварной или окорок копчено вареный (со шкурой и костями)	—	—	—	—	—	40	—	—	—	—
Морепродукты под майонезом № 143	—	—	—	—	—	—	—	50	—	—
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—	—	—	—	—
Соус № 887	—	—	—	5	—	10	—	—	—	—
Выход	2—4 шт.	100	2—4 шт.	100	2—4 шт.	100	2—4 шт.	100	2—4 шт.	80

Технологические требования к основному сырью

Паштет из печени — свежий, равномерно перемешанный фарш.

Окорок — равномерно окрашенная мускульная ткань розово-красного цвета, без серых пятен, с запахом копчения.

Яйца свежие, хорошо проваренные.

Технология приготовления

32, 36. Корзиночки или волованы с салатом. Выпеченные корзиночки или волованы наполняют готовыми салатами (столичный с птицей или дичью, мясной, с рыбой горячего копчения или морепродуктами (с крабами), рыбный, яичный), оформляют продуктами, входящими в состав салата, и зеленью.

33. Корзиночки с паштетом. Корзиночки наполняют готовым паштетом из печени, поверхность которого оформляют яйцом, майонезом с корнешонами и зеленью.

34. Корзиночки с языком или ветчиной. Корзиночки наполняют мелко нарезанным вареным языком или ветчиной, заправленным майонезом с корнишонами, оформляют зеленью.

35. Корзиночки с крабами, креветками, кальмарами или морским гребешком. Подготовленные морепродукты укладывают в корзиночки и оформляют зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — корзиночки и волованы аккуратно заполнены салатом, копченостями или паштетом, украшены веточкой зелени.

Вкус — характерен входящим компонентам.

Цвет — корзиночек и валованов — соломенный, наполнителей — характерен входящим компонентам.

Запах — характерен входящим компонентам.

Консистенция — корзиночек — рассыпчатая, валованов — слоеная, хорошо подошедшая и испеченная, салата — упругая, мягкая, нарезка входящих компонентов одинаковая, паштета — мазеобразная, хорошо вымешанный фарш.

РЕЦЕПТУРЫ № 37, 38, 39, 40.

ВОЛОВАНЫ С РАЗЛИЧНЫМИ ГАСТРОНОМИЧЕСКИМИ ТОВАРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию							
	волованы с икрой № 37		волованы с курицей № 38		волованы с окороком № 39		волованы с семгой или кетой № 40	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Волованы № 1113	2—4 шт.	40	2—4 шт.	40	2—4 шт.	40	2—4 шт.	40
Икра зернистая или паюсная, или кетовая	15,3	15	—	—	—	—	—	—
Курица отварная (мякоть)	—	—	—	30	—	—	—	—
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костью)	—	—	—	—	33	25	—	—
Кета соленая	—	—	—	—	—	—	31	20
или семга соленая	—	—	—	—	—	—	28	20
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—	10	10
Огурцы свежие	13	10	—	—	—	—	13	10
Яйца	1/4 шт.	10	—	—	—	—	—	—
Майонез	—	—	10	10	—	—	—	—
Майонез с хреном № 889	—	—	—	—	—	15	—	—
Выход	2—4 шт.	80	2—4 шт.	80	2—4 шт.	80	2—4 шт.	80

Технологические требования к основному сырью

Икра — икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью.

Курица отварная — свежая, поверхность чистая.

Окорок — равномерно окрашена поверхность, розово-красного цвета, без серых пятен.

Кета соленая — поверхность чистая, вкус соленый.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Яйца — свежие, хорошо сваренные.

Требования к качеству блюда и оформлению

37. Валованы с икрой. Икру укладывают в валованы, оформляют сливочным маслом в виде цветочка, свежим очищенным огурцом, яйцом и зеленым луком.

38. Валованы с курицей. Мякоть отварных кур без кожи нарезают соломкой, заправляют майонезом, укладывают в волован и посыпают зеленью.

39. Валованы с окороком. Готовят, как валованы с курицей, но вместо майонеза используют майонез с хреном.

40. Валованы с семгой или кетой. Мякоть семги или кеты нарезают брусочками, укладывают кольцами в валованы, в середину кладут кусочки свежего очищенного огурца, масло и оформляют зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в валован аккуратно положен наполнитель, украшен зеленью и свежими огурцами.

Вкус — характерен входящим компонентам.

Цвет — валованов: соломенный, наполнителей: характерен входящим компонентам.

Запах — характерен входящим компонентам.

Консистенция — валованов — хорошо подошедшая, слоеная и хорошо испеченная; наполнителей — характерна каждому виду наполнителя.

РЕЦЕПТУРА № 41.

Гастрономические товары (порциями)

МАСЛО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное, или шоколадное, или фруктовое, или медовое, или килечное № 879, или селедочное № 879, или сырное № 880 и др.	20	20	15	15	10	10
Выход	—	20	—	15	—	10

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Масло килечное — свежее с привкусом рыбы.

Масло селедочное — свежее, с привкусом рыбы.

Сырное масло — свежее, вкус сладковатый.

Технология приготовления

Масло нарезают на кусочки прямоугольной или другой формы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, без постороннего привкуса.

Внешний вид — кусочки прямоугольной формы.

Консистенция — мягкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 42.

Гастрономические товары (порциями)

СЫР

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Советский или российский, или волжский, или угличский, или рокфор, или голландский,	80	75	53	50	32	30
или швейцарский, или чеддер	82	75	54	50	33	30
или латвийский, или московский,	85	75	57	50	34	30
или ярославский, или степной,	81	75	54	50	32	30
или костромской, или копченый,	78	75	52	50	31	30
или плавленый или брынза	78	75	52	50	31	30
Выход	—	75	—	50	—	30

Технологические требования к основному сырью

Сыр — тесто нежное, однородное.

Технология приготовления

Сыр разрезают на крупные куски прямоугольной или треугольной формы, очищают от корки и нарезают на порции.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сыр нарезан тонким ломтиком.

Вкус, запах — приятный, слегка сладковатый, без постороннего привкуса.

Цвет — от белого до светло-желтого.

Консистенция — упругая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 43.

Гастрономические товары (порциями)

ИКРА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Икра зернистая, или паюсная, или кетовая	51	50	30,6	30	20,4	20
Лук зеленый	19	15	13	10	6	5
Лимон	16	14	10	9	—	—
Выход	—	79	—	49	—	25

Технологические требования к основному сырью

Икра — икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью.

Лук зеленый — стебли типичные по форме, свежие, чистые.

Лимон — свежий, на вкус кисловатый.

Технология приготовления

Порцию икры оформляют ломтиком лимона. Отдельно подают шинкованный зеленый лук.

Икру можно отпускать без лука и лимона, соответственно уменьшив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — икра уложена горкой, оформлена лимоном и луком.

Вкус, запах — приятный, икорный, без постороннего привкуса.

Консистенция — икринок упругая, со слегка влажной или сухой поверхностью.

РЕЦЕПТУРА № 44.

РЫБА СОЛЕНАЯ (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кета	115	75	77	50
или семга	106	75	70	50
или лосось каспийский или озерный	115	75	77	50
Лимон	16	14	10	9
Выход	—	89	—	59

Технологические требования к основному сырью

Рыба соленая — поверхность чистая, вкус соленый.

Лимон — свежий на вкус, кисловатый.

Технология приготовления

Соленую рыбу пластуют вдоль позвоночника. С части предназначенной для нарезки удаляют позвоночник и реберные кости.

Рыбу нарезают тонкими кусочками по 2—3 на порцию. Лимоном украшают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба нарезана тонкими кусочками, украшена лимоном.

Вкус, запах — приятный, солоноватый, без постороннего привкуса.

Консистенция — плотная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 45.

РЫБА ХОЛОДНОГО КОПЧЕНИЯ (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Спинки-балыки:				
Осетровые или севрюжьи	97	75	65	50
или белорыбы, или лосося балтийского	99	75	66	50
или кеты, или чавычи, или нерки	101	75	68	50
или боковник севрюжий	95	75	63	50
или осетровый	93	75	62	50
или белужий	87	75	58	50
или горбуши	127	75	86	50
или скумбрия дальневосточная	101	75	68	50
Выход	—	75	—	50

Технологические требования к основному сырью

Рыба холодного копчения — поверхность чистая, равномерно прокопченая.

Технология приготовления

Балыки перед нарезкой зачищают от кожи, костей и хрящей и нарезают по 1—2 кусочка на бутерброд.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, балык нарезан по 1—2 кусочка на бутерброд.

Вкус — запах — приятный, чуть солоноватый, с привкусом рыбы.

Консистенция — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 46.

РЫБА ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Севрюга	104	75	69	50
или осетр	100	75	67	50
или окунь морской	100	75	67	50
или сом (кроме океанического)	107	75	71	50
или треска	115	75	77	50
Гарнир №№ 808, 809, 810	—	50	—	50
Соус №№ 884, 891	—	30	—	20
Выход	—	155	—	120

Технологические требования к основному сырью

Рыба горячего копчения — поверхность чистая, равномерно прокопчена.

Технология приготовления

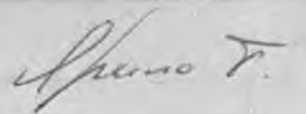
Звенья рыбы зачищают от хрящей, охлаждают и нарезают кусками без кожи толщиной 3—4 мм. К блюду можно подать лимон (9,18 г. массой нетто).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прямоугольная форма, оформлены лимоном.

Вкус — запах — приятный с привкусом рыбы, с запахом копчения.

Консистенция — нежная, сочная, плотная.



РЕЦЕПТУРА № 47.

РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы в масле (шпроты, сардина), корюшка, ряпушка, печень трески и др.)	105	100	79	75	53	50
или консервы в томатном соусе (частик крупный, мелкий, осетровые, треска, печень трески, бычки и др.)	105	100	79	75	53	50
или скумбрия атлантическая в томатном соусе	103	100	77	75	52	50
или пресервы в горчичном соусе	105	100	79	75	53	50
или консервы натуральные (кроме лососевых)	105	100	79	75	53	50
Выход	—	100	—	75	—	50

Технологические требования к основному сырью

Консервы в масле — кожный покров должен быть целым, консистенция — нежная, не сухая.

Консервы в томатном соусе — консистенция сочная, плотная. Томатный соус — однородный.

Пресервы — в горчичном соусе — нежные, сочные, без наружных повреждений.

Консервы — натуральные — сочные, не разваренные, куски рыбы целые.

Технология приготовления

Масло, томатную заливку и сок при отпуске консервов распределяют равномерно по порциям. Рыбные консервы можно отпускать с гарниром (30—100 г).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — консервы целые, масло, сок, томатная заливка равномерно распределены.

Вкус, запах — приятный, с привкусом рыбы.

Консистенция — нежная, не сухая.

РЕЦЕПТУРА № 48.

КОЛБАСА (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Колбаса:						
вареная (любительская, или отдельная), или чайная, или ветчинно-рубленая и др.)	77	75	62	60	41	40
или полукопченая, или варено-копченая (полтавская и др.)	62	60	51	50	31	30

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или сырокопченая (деликатесная и др.)	51	50	41	40	31	30
Гарнир № 808, 810	—	30	—	50	—	50
Выход колбасы:						
вареной	—	105	—	110	—	90
полукопченой или варено-копченой	—	90	—	100	—	80
сырокопченой	—	80	—	90	—	80

Технологические требования к основному сырью

Колбаса — фарш равномерно перемешан, поверхность чистая, консистенция упругая.

Технология приготовления

Очищенную колбасу нарезают: толстые батоны — поперек по одному или половине куска, а тонкие батоны — наискось по 2—3 куска на бутерброд. К вареной колбасе можно дать соусы, хрен № 891 или майонез с корношонами № 887 (20—25 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — колбаса нарезана на 2—3 куска на порцию.
Вкус, запах — приятный, соленоватый с запахом копчения.
Консистенция — упругая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 49.

ОКОРОК, ИЛИ КОРЕЙКА, ИЛИ ГРУДИНКА, ИЛИ ШПИК С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорок сырокопченый (со шкурой и костями), используемый в сыром виде:				
Тамбовский	93	75	62	50
Советский, сибирский	90	75	60	50
или окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями)				
Тамбовский, воронежский	99	75	66	50
или рулет копчено-вареный (со шкурой и костями)				
Ленинградский, ростовский	85	75	57	50
или рулет вареный (со шкурой без костей)				
Ленинградский, ростовский	82	75	54	50
или карбонат, буженина	76	75	51	50
или ветчина в форме	77	75	51	50
или корейка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и кости)	94	75	63	50
или грудинка копченая, используемая в сыром виде (без шкуры и костей)	96	75	64	50
или шпик	78	75	52	50
Гарнир №№ 808, 810	—	50	—	50
Соус №№ 887, 891	—	25	—	25
Выход	—	150	—	125

Технологические требования к основному сырью

Окорок — равномерно окрашенная, поверхность розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Рулет — равномерно окрашенная поверхность, розово-красного цвета, без серых пятен, с запахом копчения.

Карбонат, буженина — поверхность светло-серая со слабо-розовым оттенком.

Ветчина — равномерно окрашенная, поверхность вишнево-красного цвета с прослойками жира.

Корейка — поверхность равномерно окрашенная, цвет жира белый.

Грудинка — равномерно окрашенная поверхность розово-красного цвета.

Шпик — белого цвета, без признаков пожелтения.

Технология приготовления

Свинокопчености нарезают тонкими ломтиками. При отпуске сбоку кладут гарнир, соус подают отдельно. Блюдо можно подавать без гарнира и соуса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — свинокопчености нарезаны тонкими ломтиками, сбоку гарнир.

Вкус, запах — приятный с запахом копчения.

РЕЦЕПТУРА № 50.

КОНСЕРВЫ ОВОЩНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ (порциями)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Баклажаны, перец, томаты, фаршированные овощами или овощами с рисом, баклажаны, кабачки, нарезанные кружочками, икра из баклажанов, кабачковая и т. п.	105	100	53	50
Выход	—	100	—	50

Технологические требования к основному сырью

Консервы овощные — свежие, ароматные, без постороннего привкуса.

Технология приготовления

Консервы раскладывают на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — консервы аккуратно выложены.

Вкус, запах — приятный, нежный, без постороннего привкуса.

Консистенция — мажущаяся, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 51.

САЛАТ ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ ИЗ МОРСКОЙ КАПУСТЫ (консервы)

Рецептура № 51. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1982 г.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат дальневосточный из морской капусты	51	50
Лук зеленый	13	10
Выход	—	60

Технологические требования к основному сырью

Лук зеленый — стебли типичные по форме, свежие, чистые.
Салат — свежий, зеленого цвета.

Технология приготовления

Салат дальневосточный (консервы) раскладывают на порции и посыпают шинкованным зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат оформлен зеленым луком.
Вкус, запах — приятный, нежный, без постороннего привкуса.
Консистенция — свежая, сочная.
Цвет — зеленый, однородный.

РЕЦЕПТУРА № 52.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат	1056	760	1125	810
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	100	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сметана свежая, сладковатого вкуса.
Салат — свежий, зеленого цвета.

Технология приготовления

Подготовленный салат нарезают. Перед отпуском его поливают сметаной, или салатной заправкой. Можно заменить салатную заправку растительным маслом. На порцию салата можно добавить яйцо 1/2—1/4 шт., соответственно увеличив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат — уложен горкой в салатник, сверху политый сметаной или салатной заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежего салата.

Цвет — салата светло-зеленый.

РЕЦЕПТУРА № 53.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат	535	385	569	410
Огурцы свежие	469	575	500	400
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сметана — свежая, сладковатого вкуса.

Огурцы свежие — удлиненной формы, поверхность темно-зеленая.

Технология приготовления

Подготовленный салат нарезают. При отпуске на салат кладут нарезанные кружочками свежие огурцы и поливают сметаной или салатной заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в салатник уложен салат, сверху нарезанные кружочками свежие огурцы и политы сметаной или салатной заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежего салата и огурцов.

Цвет — зеленый, сметаны белый.

РЕЦЕПТУРА № 54.

САЛАТ ЗЕЛЕНЫЙ С ОГУРЦАМИ И ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат	361	260	361	260
Огурцы свежие	313	250	375	300
Помидоры свежие	294	250	294	250
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Салат — зеленого цвета, поверхность чистая.
Огурцы свежие — поверхность чистая, зеленого цвета.
Помидоры — свежие — поверхность чистая, красного цвета.
Сметана — свежая, без прогорклости.

Технология приготовления

Подготовленный салат нарезают на крупные части, помидоры и огурцы ломтиками. При отпуске на салат укладывают нарезанные огурцы и помидоры и поливают сметаной или салатной заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой, сверху полит сметаной.
Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.
Цвет — соответствующий входящим компонентам.

РЕЦЕПТУРА № 55.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Огурцы свежие — поверхность чистая, темно-зеленого цвета.
Сметана свежая — без прогорклости.

Технология приготовления

Свежие, нарезанные кружочками огурцы, перед отпуском солят и поливают сметаной или заправкой для салатов. При отпуске в салаты можно добавить зеленый лук (10—15 г.) и яйцо — 1/2—1/4 шт. на порцию, в этом случае соответственно увеличивается выход. Салат можно отпускать без сметаны и заправки, а только с луком зеленым (1252 нетто лука на 1 кг салата), соответственно изменив норму закладки огурцов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, сверху полит сметаной.
Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих огурцов.
Цвет — зеленый, сметаны белый.

РЕЦЕПТУРА № 56.

САЛАТ ИЗ СОЛЕНЫХ ОГУРЦОВ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто
Огурцы соленые	1013	810
Лук репчатый	179	150
или лук зеленый	188	150
Масло растительное	50	50
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Огурцы соленые — целые, поверхность чистая, вкус умеренно соленый.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Лук репчатый — луковица сухая, поверхность чистая.

Масло растительное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Огурцы нарезают тонкими ломтиками, добавляют шинкованный репчатый или зеленый лук и поливают растительным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы нарезаны тонкими ломтиками, посыпаны шинкованным луком и политы растительным маслом.

Вкус и запах — в меру соленый, кисловатый, с ароматом соленых огурцов.

Цвет — соответствующий соленым огурцам.

РЕЦЕПТУРА № 57.

САЛАТ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ЛУКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук зеленый	950	760	1013	810
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	250	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Сметана — белого цвета, свежая, без прогорклости.

Технология приготовления

Лук шинкуют, посыпают солью. При отпуске поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать с яйцом 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно изменив выход.

Требование к качеству готового блюда

Внешний вид — нашинкованный зеленый лук уложен в салатник, сверху полит сметаной.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом зеленого лука.

Цвет — соответствующий входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 58.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	659	560	718	610
Лук зеленый	250	200	250	200
или лук репчатый	238	200	238	200
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	—	30	—	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — красного цвета, поверхность чистая.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Сметана — свежая, на вкус сладковатая.

Технология приготовления

Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук шинкуют. Помидоры и лук раскладывают на порции, поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без лука, а также без сметаны или заправки, соответственно уменьшив выход. При отпуске салата допускается добавлять вареные яйца — 1/2—1/4 шт. на порцию, соответственно уменьшив закладку помидоров.

Требование к качеству готового блюда

Внешний вид — помидоры нарезаны тонкими ломтиками, лук нашинкован. Сверху салат полит сметаной или заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих помидор.

Цвет — соответствует цвету входящего сырья.

РЕЦЕПТУРА № 59.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОР И ОГУРЦОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	482	410	482	410
Огурцы свежие	313	250	375	300
Лук зеленый	125	100	125	100
или лук репчатый	119	100	119	100
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	100	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — поверхность чистая, красного цвета.

Огурцы свежие — темно-зеленого цвета, поверхность чистая.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Сметана — свежая, на вкус сладковатая.

Технология приготовления

Подготовленные помидоры и огурцы режут тонкими ломтиками, лук репчатый — кольцами, а зеленый лук шинкуют. Помидоры и огурцы укладывают вперемешку и посыпают луком. Перед отпуском салат поливают сметаной или заправкой. Салат можно отпускать без сметаны и заправки или без лука, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, репчатый лук — кольцами. Заправлен салат сметаной или заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — соответствует цвету входящего сырья.

РЕЦЕПТУРА № 60.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ЯБЛОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	482	410	512	435
Яблоки свежие	400	280	500	350
Салат	167	120	104	75
Заправка для салатов № 895	200	200	150	150
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Помидоры — красного цвета, поверхность чистая.

Яблоки свежие — поверхность чистая, вкус кисловато-сладкий.

Салат — зеленого цвета, поверхность чистая.

Технология приготовления

Помидоры и очищенные яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают ломтиками. Салат мелко нарезают. Мелко нарезанный зеленый салат укладывают горкой, а вокруг кладут помидоры и яблоки. Перед подачей салат поливают заправкой. Салат можно заправлять сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры и яблоки нарезаны ломтиками и политы салатной заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей и фруктов.

Цвет — соответствует входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 61.

САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	365	310	600	510
Лук зеленый	—	—	125	100
Лук репчатый	119	100	—	—
Перец сладкий	267	200	267	200
Огурцы свежие	250	200	—	—
или огурцы соленые	250	200	—	—
Заправка для салатов № 895	200	200	200	200
или майонез	200	200	—	—
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — поверхность чистая, красного цвета.
Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.
Лук репчатый — луковица чистая, вкус острый.
Огурцы свежие — поверхность чистая, темно-зеленого цвета.
Перец сладкий — свежий, чистый, сладкий с легкой остротой.

Технология приготовления

Помидоры, огурцы режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой или майонезом. Салат можно отпускать с яйцом (1/2—1/4 шт. на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры, огурцы нарезаны тонкими ломтиками, перец — соломкой, лук нашинкован.
Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.
Цвет — соответствует входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 62.

САЛАТ «ВЕСНА»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат	292	210	292	210	292	210
Редис красный обрезной	215	200	215	200	215	200
Огурцы свежие	188	150	250	200	250	200
Лук зеленый	18	150	125	100	175	140
Яйца	2 1/2 шт.	100	2 1/2 шт.	100	1 1/2 шт.	60
Сметана	200	200	200	200	200	200
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Салат — свежий, чистый, зеленого цвета.
Редис красный — свежий, молодой, мякоть сочная.
Огурцы свежие — чистые — темно-зеленого цвета.
Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.
Яйца — свежие, хорошо сваренные.
Сметана — свежая, без прогорклости.

Технология приготовления

Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы — тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом. Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — редис и огурцы нарезаны тонкими ломтиками, лук нашинкован, заправлен салат сметаной и оформлен яйцом.
Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.
Цвет — соответствует входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 63.

САЛАТ ИЗ СЫРЫХ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	169	135	175	140	200	160
Репа	167	125	—	—	—	—
Сельдерей молодой (корень)	61	50	85	70	—	—
или петрушка (корень)	67	50	93	70	—	—
Помидоры свежие	206	175	271	230	294	250
Огурцы свежие	219	175	288	230	313	250
Капуста белокочанная свежая	125	100	175	140	188	150
Сметана или майонез	250	250	200	200	200	200
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — свежая, чистая, не загрязненная.
Помидоры — свежие, чистые, красного цвета.
Репа — чистая, целая, не загрязненная.
Капуста — свежая, целая, кочаны плотные.
Сельдерей — свежий, не загрязненный, целый.
Сметана свежая, на вкус сладковатая.

Технология приготовления

Подготовленные сырые морковь и репу, сельдерей или петрушку, нарезают тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры — тонкими ломтиками, капусту шинкуют. Овощи перемешивают и при отпуске поливают сметаной или майонезом. В салат можно добавить нарезанный сладкий перец (10—15 г. на порцию массой нетто), соответственно изменив выход порции.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные овощи нарезаны тонкой соломкой, свежие огурцы и помидоры — тонкими ломтиками. При отпуске салат заправлен сметаной или майонезом.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — соответствует входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 64.

САЛАТ ИЗ РЕДИСА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Редис белый с ботвой	820	410	1140	570	1220	610
или редис красный обрезной	441	410	613	570	656	610
Лук зеленый	188	150	125	100	125	100
Яйца	5 шт.	200	$3^1/_2$ шт.	140	$2^1/_2$ шт.	100
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200	200	200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редис — чистый, свежий, молодой, с сочной мякотью.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Яйца — свежие, хорошо проваренные.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Редис очищают от ботвы, а белый редис — и от кожицы. Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, соединяют с шинкованным зеленым луком. При отпуске заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют яйцом.

Салат можно отпускать без яйца и лука, в этом случае увеличивают соответственно норму закладки редиса. Допускается часть редиса заменять зеленым салатом. Можно использовать редис красный, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид—редис нарезан тонкими кружочками, зеленый лук нашинковать. При отпуске заправлен сметаной, оформлен яйцом.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — соответствует входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 65.

РЕДИС С МАСЛОМ 1-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Редис белый с ботвой	1620	810
или редис красный обрезной	871	810
Масло сливочное	200	200
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редис — чистый, свежий, с сочной мякотью.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Редис очищают от ботвы, а белый редис от кожицы. При отпуске редис подают целиком с кусками сливочного масла.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — редис уложен в салатник, сверху уложен кусочек сливочного масла.

Цвет — белый — редиса; светло-желтый — масла.

Консистенция — редиса — плотная, сочная; масла — мягкая, мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 66.

РЕДИС С МАСЛОМ 2-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто
Редис белый с ботвой	1800	900
или редис красный с ботвой	1429	900
Масло растительное	110	110
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редис — чистый, молодой с сочной мякотью.

Масло растительное — цвет желтый, без помутнения.

Технология приготовления

Редис очищают от ботвы, а белый редис от кожицы. Промытый в холодной воде редис нарезают тонкими кружочками, и заправляют растительным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — редис нарезан тонкими кружочками, заправлен растительным маслом.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежего редиса и масла растительного.

Цвет — свойственный редису.

РЕЦЕПТУРА № 67.

РЕДИС С ОГУРЦАМИ И ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Редис красный обрезной	495	460	548	510
Огурцы свежие	250	200	250	200
Яйцо	2 1/2 шт.	100	2 1/2 шт.	100
Сметана	250	250	200	200
Соль	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редис красный — свежий, молодой с сочной мякотью.

Огурцы — свежие, поверхность чистая, цвет темно-зеленый.

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный.

Сметана — свежая, вкус кисло-молочный с выраженным привкусом и ароматом пастеризации.

Технология приготовления

Подготовленные редис и огурцы нарезают ломтиками, часть овощей оставляют для украшения. Подготовленные овощи перемешивают, укладывают горкой, оформляют дольками яиц и овощами.

При отпуске салат поливают сметаной. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, соответственно увеличив норму закладки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — редис и огурцы нарезаны ломтиками, уложены горкой в салатник, сверху политы сметаной.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный данным овощам.

РЕЦЕПТУРА № 68.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ПОМИДОРОВ И ЗЕЛЕНИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	427	222/200*	427	222/200*	427	222/200*
Помидоры свежие	188	160	235	200	235	200
Огурцы свежие	200	160	250	200	250	200
Салат	111	80	97	70	139	100
Горошек зеленый консерв.	123	80	100	65	—	—
или фасоль стручковая консервированная	133	80	108	65	—	—
Лук зеленый	100	80	81	65	125	100
Сметана	120	120	100	100	100	100
Майонез	120	120	100	100	100	100
Сахар	16	16	20	20	20	20
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса отварной рыбы без кожи и хрящей.

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — головки плотные, белые, свежие, чистые.
Помидоры свежие — поверхность чистая, цвет красный.
Огурцы свежие — темно-зеленого цвета, поверхность чистая.
Салат — свежий, зеленого цвета.
Горошек зеленый — целые зерна, без оболочек от зерен.
Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.
Сметана — свежая, на вкус сладковатая.
Сахар — чистый, белого цвета.

Технология приготовления

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, огурцы и помидоры нарезают ломтиками, салат зеленый на крупные части, добавляют консервированный зеленый горошек или фасоль, шинкованный зеленый лук и перемешивают. Заправляют сметаной, смешанной с майонезом, с добавлением сахара. При отпуске оформляют овощами и листьями салата.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи уложены горкой в салатник, сверху политы сметаной, смешанной с майонезом, оформлен овощами.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 69.

САЛАТ ИЗ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ, ОВОЩЕЙ, ПЛОДОВ И ЯГОД

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	342	178/160*	427	222/200*	—	—
Помидоры свежие	188	160	235	200	—	—
Огурцы свежие	163	130	263	210	—	—
Горошек зеленый консерв.	123	80	—	—	—	—
Яблоки свежие	229	160	286	200	—	—
Виноград	125	120	—	—	—	—
Сметана	200	200	200	200	—	—
Соль	30	30	30	—	—	—
Выход	—	1000	—	1000	—	—

* Масса вареной цветной капусты.

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — головки плотные, белые, свежие, чистые.

Помидоры — свежие — поверхность свежая, красного цвета.

Огурцы свежие — целые, чистые, темно-зеленого цвета.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без оболочек.

Яблоки свежие — поверхность чистая, вкус кисло-сладкий.

Виноград — свежий, сочный.

Технология приготовления

Отварную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, помидоры, огурцы и яблоки, очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом режут тонкими ломтиками, добавляют зеленый консервированный горошек, виноград (по 1 колонке). Все перемешивают. Салат при отпуске поливают сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны тонкими ломтиками, цветная капуста — соцветиями, уложены горкой в салатник, заправлены сметаной.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный входящим в состав салата продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 70.

САЛАТ «ЛЕТНИЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель молодой	160	128/120*	186	149/140*	266	213/200*
Огурцы свежие	213	170	263	210	263	210
Помидоры свежие	188	160	235	200	235	200
Лук зеленый	150	120	169	135	125	100
Фасоль стручковая						

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
консервированная	133	80	108	65	—	—
или горошек зеленый						
консервированный	123	80	100	65	—	—
Яйца	3 шт.	120	1½ шт.	60	2½ шт.	100
Сметана	240	240	200	200	200	200
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	100	—	1000

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Картофель молодой — клубни целые, сухие, непроросшие.

Огурцы свежие — поверхность чистая, цвет — темно-зеленый.

Помидоры свежие — чистые без бурых пятен, красного цвета.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Фасоль стручковая, консервированная — целые зерна, без оболочек.

Яйца — свежие, проваренные.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Молодой картофель очищают, отваривают. Подготовленные овощи нарезают, картофель, огурцы — ломтиками, помидоры дольками, фасоль ромбиками. Зеленый лук шинкуют. Картофель, овощи и фасоль или горошек консервированный перемешивают. При отпуске поливают сметаной. К сметане можно добавить соус «Южный» в количестве 5 г на порцию, соответственно уменьшив закладку сметаны. При отпуске салат оформляют дольками яиц и посыпают зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой, полит сметаной, оформлен дольками яиц и посыпан зеленым луком.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 71.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Овощной набор				
Картофель	1155	840*	9,93	7,22
Лук зеленый	213	170	1,83	1,46
или лук репчатый	202	170	—	—
Масса овощного набора	—	1000	—	—
Овощной набор	—	860	1,5	1,5
Сметана, или заправка для салатов № 895,				
или майонез	150	150	—	—
Соль			0,3	0,3
Выход	—	1000	—	1000

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.
Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.
Лук репчатый — луковица чистая, вкус острый.
Сметана — свежая, сладковатая.
Майонез — нежный, слегка острый.

Технология приготовления

Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным зеленым луком или нарезанным полукольцами, или шинкованным репчатым луком. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен сметаной, майонезом или заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 72.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СЕЛЬДЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат картофельный № 71	—	810
Сельдь	417	200
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность чистая, без ржавчины, вкус не слишком соленый.

Технология приготовления

Сельдь разделывают на филе (мякоть) и нарезают наискось тонкими кусочками. Готовый салат укладывают горкой, сверху кладут кусочки сельди.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, свойственный сельди, слегка острый от молотого перца.

Внешний вид — готовый салат уложен горкой, сверху кусочки сельди.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 73.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ОГУРЦАМИ ИЛИ КАПУСТОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	510
Огурцы соленые	313	250
или капуста квашеная	357	250
или огурцы соленые	188	150
и капуста квашеная	143	100
Морковь	126	100*
Сметана, или майонез, или заправка для салатов № 895	150	150
Выход	—	1000

* Масса вареной очищенной моркови.

Технологические требования к основному сырью

Огурцы соленые — целые, вкус слабокислый.

Капуста квашеная — цвет светло-соломенный, вкус кисловато-солоноватый.

Морковь — свежая, чистая, не загрязненная.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Соленые огурцы, очищенные от кожицы и вареную морковь нарезают ломтиками. В овощной набор картофельного салата добавляют нарезанные соленые огурцы с морковью или капусту квашеную и морковь, или огурцы соленые, капусту квашеную и морковь. Салат заправляют сметаной, или майонезом, или заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные овощи уложены горкой в салатник, сверху заправлены сметаной или майонезом, или заправкой.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка кисловатый.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 74.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	610	—	710
Грибы соленые или маринованные	305	250	183	150
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 895	150	150	150	150
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы соленые — чистые, целые с мякотью упругой и плотной.
Сметана — свежая, сладковатая.
Майонез — нежный, слегка острый.

Технология приготовления

Соленые или маринованные грибы промывают, нарезают тонкими ломтиками. Овощной набор салата картофельного смешивают с грибами и заправляют сметаной или майонезом, или заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, слегка островатый.

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен сметаной или майонезом, или заправкой.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 75.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРАБАМИ ИЛИ КАЛЬМАРАМИ, ИЛИ МОРСКИМ ГРЕБЕШКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	695
Крабы	206	165
или кальмары	340	306
или филе морского гребешка	345	324
масса отварных кальмаров на филе морского гребешка	—	165
Сметана, или майонез, или заправка для салатов № 895	150	150
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Крабы — свежемороженые, без постороннего запаха.

Кальмары — свежемороженые, без постороннего запаха.

Филе морского гребешка — свежие, мороженые, без постороннего запаха.

Сметана свежая — сладковатая.

Технология приготовления

Крабы освобождают от пластинок. Отварные филе морского гребешка или кальмара (филе) нарезают тонкими ломтиками (часть крабов, морского гребешка и кальмаров оставляют для оформления салата). Овощной набор салата картофельного соединяют с крабами или кальмарами, или с филе морского гребешка, заправляют сметаной или майонезом, или заправкой для салатов. При отпуске салат оформляют морепродуктами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом рыбы.

Внешний вид — салат картофельный соединен с крабами или кальмарами и заправлен сметаной или майонезом.

Цвет — соответствует цвету входящих продуктов.

РЕЦЕПТУРА № 76.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПАСТОЙ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Салат картофельный (овощной набор) № 71	—	560
Паста «Океан»	396	372
Масса припущенной пасты «Океан»	—	320
Майонез	130	130
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Паста «Океан» — розового цвета, по вкусу и запаху напоминает мясо креветок.

Майонез — нежный, слегка острый.

Технология приготовления

Пасту «Океан» мороженую, в баллонах, размораживают на воздухе при температуре 18—20°C в течение 2—6 ч, зачищая поверхностный слой. Паста считается размороженной при достижении в центре блока —1°C. Для приготовления блюд пасту «Океан» припускают. В сотейник или другую посуду с широким дном кладут размороженную пасту слоем 2—3 см, добавляя горячую воду (5—10) массы пасты, закрывают крышкой, и периодически помешивая, припускают при непрерывном кипении в течение 10 мин. Припущенную пасту «Океан» охлаждают. Подготовленную и припущенную пасту соединяют с овощным набором салата картофельного, молотым черным перцем, солью и заправляют майонезом (3/4 порции). При отпуске салат поливают оставшейся частью майонеза.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом креветок.

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, сверху полит майонезом.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 77.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	357	260*	564	410	495	360*
Яблоки свежие	214	150	236	165	286	200
Сельдерей молодой (корень)	183	150	122	100	122	100
Салат	278	200	188	135	208	150
Сметана или заправка для салатов № 895	250	250	200	200	200	200
Соль	—	30	—	30	—	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшиеся.

Яблоки свежие, чистые, кисловато-сладкие.

Сельдерей — свежий, целый, не загрязненный.

Салат — свежий, зеленого цвета.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом и вареный картофель нарезают ломтиками, сельдерей нарезают соломкой, добавляют нарезанный салат, заправляют сметаной или заправкой. Салат оформляют ломтиками яблок и листьями салата.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен сметаной или заправкой и оформлен ломтиками яблок и листьями салата.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом овощей.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 78.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	342	178	448	233	662	344
масса вареной цветной капусты	—	160	—	210	—	310
или капуста белокочанная	223	178	291	233	430	344
масса припущенной белокочанной капусты	—	160	—	210	—	310
Фасоль стручковая консервир.	167	100	117	70	—	—
или горошек зеленый консервированный	154	100	108	70	—	—
Помидоры свежие	176	150	235	200	235	200
Огурцы свежие	156	125	250	200	250	200

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Спаржа свежая	195	142	—	—	—	—
Масса вареной спаржи	—	125	—	—	—	—
Яйца	3³/₄ шт.	150	3¹/₄ шт.	130	2¹/₂ шт.	100
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 895	200	200	200	200	200	200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — головки плотные, белые, свежие.

Горошек — зеленый консервированный — зерна целые, без кожуры.

Фасоль стручковая консервированная — зерна целые без кожуры.

Помидоры свежие — чистые, без бурых пятен, красного цвета.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Спаржа — свежая, побеги белые, чистые, сочные.

Яйца свежие — проваренные.

Сметана свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Цветную капусту отваривают, разбирают на мелкие соцветия, белокочанную капусту шинкуют и припускают. Помидоры и огурцы нарезают ломтиками. Отваривают спаржу, нарезают кусочками по 2,5—3 см. К нарезанным овощам добавляют консервированную фасоль или зеленый горошек. Овощи перемешивают и порционируют. При отпуске салат поливают сметаной, или майонезом, или заправкой и оформляют яйцами, помидорами, огурцами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи уложены горкой в салатник, заправлен сметаной или майонезом, или заправкой и оформлен яйцом, помидорами и огурцами.

Вкус и запах — характерный входящим компонентам.

Цвет — свойственный входящим овощам.

РЕЦЕПТУРА № 79.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С КАПУСТОЙ МОРСКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста морская сушеная	21	21
Масса отварной капусты морской	—	135
Капуста квашеная	207	145
Картофель	687	500*
Лук репчатый	155	130
Масло растительное	100	100
Выход	—	1000

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Капуста морская — бурого цвета, сушеная.

Капуста квашеная — цвет светло-соломенный, вкус кисловато-соленоватый.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшая.

Лук репчатый — луковицы чистые, островатые на вкус.

Масло растительное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Капусту морскую сушеную предварительно заливают холодной водой в соответствии 1:8 и оставляют для набухания на 12 ч. После замачивания капусту промывают до полного удаления песка и других механических примесей. Подготовленную морскую капусту погружают в кипящую воду (на 1 кг набухшей капусты берут 2 литра воды) и варят в течение 2 ч. при слабом кипении до размягчения, без соли, готовую капусту хранят в отваре до следующего дня. Охлажденную морскую капусту, нарезают тонкой соломкой, смешивают с квашеной капустой, отварным картофелем, нарезанным ломтиками, и шинкованным луком. Салат заправляют растительным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка кисловатый.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 80.

САЛАТ ИЗ ОВОЩЕЙ С ПАСТОЙ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Паста «Океан»	198	186
масса припущенной пасты «Океан»	—	160
Картофель	481	350*
Морковь	63	50*
Горошек зеленый консервированный	138	90
Огурцы соленые	125	100
Яйца	2 шт.	80
Майонез	200	200
Выход	—	1000

* Масса вареных очищенных картофеля и моркови.

Технологические требования к основному сырью

Паста «Океан» — розового цвета, свежая.

Картофель — клубни свежие, сухие, не проросшие.

Морковь — чистая, целая, не загрязненная.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна без оболочек.

Огурцы соленые — чистые, целые, вкус слабокислый, соленоватые.

Яйца — свежие, проваренные.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Вареные картофель, яйца, морковь и очищенные соленые огурцы нарезают тонкими ломтиками (часть продуктов оставляют для украшения), добавляют зеленый горошек, припущенную пасту «Океан», заправляют частью майонеза, добавляют соль, перец черный молотый и перемешивают.

Салат укладывают горкой, украшают яйцом, огурцом, морковью, остальной частью майонеза.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом рыбы, в меру соленый.

Внешний вид — салат уложен горкой, заправлен майонезом и оформлен яйцом, огурцом, морковью.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 81.

САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	709	567	848	678	986	789
Масса прогретой капусты	—	510	—	610	—	710
Клюква свежая	—	—	105	100	—	—
Яблоки	182	100	—	—	—	—
Слива маринованная	91	50	—	—	—	—
Вишня маринованная	91	50	—	—	—	—
Лук зеленый	125	100	125	100	125	100
или морковь	125	100	125	100	125	100
Уксус 3%	100	100	100	100	100	100
или 9%	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3	33,3
Сахар	50	50	50	50	50	50
Масло растительное	50	50	50	50	50	50
Соль	15	15	15	15	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста белокочанная — головки плотные, белые, свежие.

Клюква свежая — красные, сочные, кислые ягоды.

Яблоки моченые — поверхность чистая, упругая, кисло-сладковатого вкуса.

Слива маринованная — чистая, не разваренная, вкус кисло-сладкий.

Лук зеленый — стебли целые, свежие, чистые.
Сахар — белый, чистый, сладкий.
Масло растительное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Капусту шинкуют, добавляют соль (15 г на 1 кг), уксус и нагревают при непрерывном помешивании. Не следует перегревать капусту, так как она будет слишком мягкая. Прогретую капусту охлаждают, смешивают с клюквой или нарезанными ломтиками мочеными яблоками, маринованными плодами, шинкованным зеленым луком или морковью, нарезанный соломкой, добавляют сахар и масло. Клюкву можно заменить свежими яблоками или сливами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен растительным маслом.
Вкус и запах — в меру соленый, слегка кисловатый.
Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 82.

САЛАТ ИЗ КРАСНОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Капуста краснокочанная свежая	1233	1048
Масса стертой капусты	—	660
Уксус 3%-ный	150	150
или 9%-ный	48,8	48,8
Сахар	50	50
Корица	0,1	0,1
Гвоздика	0,1	0,1
Вода	100	100
Масло растительное	50	50
Соль	15	15
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста краснокочанная — кочаны свежие, целые, красно-фиолетового цвета.
Сахар — чистый, белого цвета, сладкий.
Корица — измельченная с ароматом.
Гвоздика — измельченная, с ароматом.
Уксус — прозрачный, бесцветный, без посторонних запахов.
Масло растительное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Капусту шинкуют, посыпают солью и перетирают до выделения сока, после чего ее отжимают и заправляют уксусом с добавлением отвара корицы, гвоздики и сахара. Отвар готовят следующим образом. В воду добавляют корицу, гвоздику и сахар, доводят до кипения и дают настояться в течение 30 минут. Полученный отвар процеживают. При отпуске капусту поливают маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нашинкованная капуста уложена горкой, заправлена растительным маслом.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом корицы, гвоздики.

Цвет — свойственный капусте.

РЕЦЕПТУРА № 83.

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная	871	610	1157	810
Лук зеленый	125	100	125	100
или лук репчатый	119	100	119	100
Яблоки свежие	114	100	—	—
Клюква свежая	105	100	—	—
Сахар	50	50	50	50
Масло растительное	50	50	50	50
Выход	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста квашеная — цвет светло-соломенный, вкус кисловато-соленоватый.

Лук зеленый — стебли целые, свежие, чистые.

Яблоки свежие — поверхность чистая, вкус кисловато-сладкий.

Клюква свежая — красные, сочные, кислые ягоды.

Сахар чистый, белого цвета.

Масло растительное — без прогорклости.

Технология приготовления

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками. Клюкву перебирают. Нарезанные яблоки, клюкву смешивают с капустой, затем добавляют шинкованный лук, сахар и заправляют растительным маслом. Вместо яблок можно добавить маринованную вишню. При отсутствии клюквы ее заменяют таким же количеством капусты.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — квашеная капуста измельчена, яблоки нарезаны тонкими ломтиками, заправлен салат маслом растительным.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка кисловатый, аромат капусты квашеной.

Цвет — свойственный капусте.

РЕЦЕПТУРА № 84.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ 1-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	199	175	227	200	227	200
Помидоры	206	175	271	230	294	250
Огурцы свежие	125	100	169	135	250	200
Морковь	94	75	125	100	188	150
Сельдерей молодой (корень)	122	100	79	65	—	—
Горошек зеленый консервированный	77	50	—	—	—	—
Вишня свежая	88	75	79	67	—	—
Лимон (для сока)	95	40	119	50	95	40
Сахар	15	15	13	13	10	10
Сметана	250	250	200	200	200	200
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яблоки свежие, чистые, кисловато-сладкие на вкус.

Помидоры — свежие, чистые, красного цвета.

Огурцы свежие — поверхность чистая, темно-зеленого цвета.

Морковь — чистая, целая, незагрязненная.

Сельдерей — чистый, целый, не загрязненный.

Горошек зеленый — консервированный — целые зерна, без кожуры.

Вишня — красные, сочные плоды.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Яблоки с удаленным семенным гнездом, помидоры, огурцы нарезают ломтиками, сырые морковь и сельдерей тонкой соломкой, у вишни удаляют косточку. Нарезанные плоды и овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют соком лимона, сахаром и сметаной. Салат украшают нарезанными плодами и овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные и заправленные овощи и фрукты уложены в салатник. Оформлен салат нарезанными плодами и овощами.

Вкус и запах — приятный, с ароматом свежих овощей и фруктов.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 85.

САЛАТ ВИТАМИННЫЙ 2-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	250	200	250	200	313	250
Морковь	200	160	200	160	125	100
Лук зеленый	63	50	56	45	125	100
Перец сладкий	—	—	—	—	200	150
Горошек зеленый консервир.	—	—	—	—	308	200
Яблоки свежие	273	240	273	240	—	—
Компот из плодов консервир.	160	160	160	160	—	—
Лимон (для сока)	83	35	83	35	100	42
Масло растительное	30	30	—	—	—	—
Сметана	120	120	160	160	150	150
Сахар	30	30	30	30	50	50
Мадера	10	10	—	—	—	—
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Капуста белокочанная — головки плотные, свежие, чистые.

Морковь — чистая, целая, не загрязненная.

Лук зеленый — стебли целые, свежие, чистые.

Перец сладкий — свежий, чистый, сладкий с мягкой остротой.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна без кожуры.

Яблоки свежие — чистые, вкус кисловато-сладкий.

Масло растительное — без прогорклости.

Сметана — свежая — сладковатая.

Сахар — чистый, белый, сладкий.

Технология приготовления

Сырую капусту, морковь, зеленый лук, яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают и заправляют соком лимона, маслом, сиропом от консервированного компота, сахаром, вином и сметаной. Консервированные плоды режут дольками и укладывают сверху для украшения салата. Рекомендуется использовать светлоокрашенные компоты яблоки, персики и т. д.).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат заправлен соком лимона, маслом растительным и сметаной, уложен в салатник и оформлен дольками консервированных плодов.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 86.

САЛАТ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	35	30	47	40	—	—
Спаржа свежая	32	23	32	23	—	—
масса вареной спаржи	—	20	—	20	—	—
Фасоль стручковая консервированная	17	10	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	23	15	—	—
Капуста цветная свежая	21	11	42	22	—	—
масса вареной цветной капусты	—	10	—	20	—	—
капуста брюссельская (кочанчики)	18	12	—	—	—	—
масса вареной брюссельской капусты	—	10	—	—	—	—
Огурцы свежие	25	20	31	25	—	—
Заправка для салатов № 895	40	40	30	30	—	—
Соль	—	30	—	30	—	—
Выход	—	150	—	150	—	—

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — чистые, красного цвета.

Спаржа свежая — побеги белые, чистые, сочные.

Фасоль стручковая консервированная — целые зерна без кожуры.

Капуста — головки упругие, свежие, чистые.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры.

Огурцы свежие — чистые — темно-зеленого цвета.

Технология приготовления

Помидоры и огурцы нарезают тонкими ломтиками, отварную спаржу — кусочками длиной 2—3 см. Цветную и брюссельскую капусту отваривают и разбирают на мелкие соцветия и кочанчики. Подготовленные овощи, консервированные фасоль и зеленый горошек укладывают букетами и поливают заправкой. В салат можно добавить 20—30 г немного соленой рыбы семейства лососевых и белорыбицы, соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные овощи уложены букетиками и заправлены заправкой.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом овощей.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 87.

МАРИНОВАННАЯ СВЕКЛА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	1276	1000
Соль	10	10
Перец черный горошком	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Гвоздика или корица	0,1	0,1
Уксус 3%-ный	—	350
масса маринада	—	500
Сахар	15	15
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Свекла — чистая, свежая с чистой неогрубевшей зеленью.

Лавровый лист — высушенные листья, блестящие, зеленого цвета с приятным запахом.

Гвоздика — измельченная, с ароматом.

Уксус — прозрачная, бесцветная жидкость, без посторонних запахов.

Сахар — чистый белого цвета.

Технология приготовления

Охлажденную очищенную вареную свеклу нарезают кубиками, брусочками, ломтиками или соломкой, заливают горячим маринадом и маринуют 3—4 ч при температуре 0—4°С. Затем маринад сливают, а свеклу заправляют сахаром. Слитый маринад можно использовать для заправки борщей и для маринования.

Маринад: в горячую воду кладут перец, корицу, соль, гвоздику, лавровый лист, доводят до кипения, настаивают 4—5 ч, добавляют уксус и процеживают. В маринад можно добавить тмин (0,1 г). Для маринования можно использовать нарезанную припущенную или печеную свеклу. Маринованную свеклу используют для салатов, борщей или в качестве гарнира к мясным, рыбным или другим блюдам.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезка свеклы соблюдена.

Вкус, запах — характерен свекле маринованной, с ароматом специй.

Цвет — темно-бордовый.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 88.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛЫ С ХРЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Маринованная свекла № 87	—	—	—	—	—	870
Хрен (корень)	—	—	—	—	156	100
Масло растительное	—	—	—	—	50	50
Выход	—	—	—	—	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маринованная свекла — нарезанная пластинкой, кислого вкуса.

Хрен — белый, чистый, сочный.

Масло растительное — свежее, не прогоркшее.

Технология приготовления

В маринованную свеклу добавляют тертый хрен (можно предварительно отпаренный), растительное масло и порционируют.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — свекла маринованная уложена в салатник, заправлена растительным маслом.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом маринада.

Цвет — свойственный сорту свеклы.

РЕЦЕПТУРА № 89.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННОЙ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Маринованная свекла № 87	—	610
Яблоки свежие	227	200
Сметана	200	200
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Маринованная свекла — нарезана пластинкой, вкус кислый.

Яблоки свежие — чистые плоды, кисловато-сладкого вкуса.

Сметана свежая, сладковатая.

Технология приготовления

К маринованной свекле добавляют яблоки с удаленным семенным гнездом, нарезанные тонкими ломтиками, и перемешивают. При отпуске салат поливают сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — маринованная свекла смешанная с ломтиками яблок и полита сметаной.

Вкус и запах — приятный, с ароматом маринованной свеклы и свежих яблок.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 90.

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла свежая	906	710*
или свекла маринованная № 87	—	710*
Сыр	165	150**
или брынза	156	150**
Чеснок	3,2	2,5
Майонез	150	150
Выход		

* Масса вареной очищенной свеклы.
** Масса тертого сыра или брынзы.

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая — чистая, свежая с неогрубевшей зеленью.

Свекла маринованная — нарезана пластинкой, вкус кислый.

Сыр — цвет от белого до светло-желтого, тесто нежное.

Чеснок — сложная луковица с чистой поверхностью, без повреждения.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Вареную свеклу нарезают соломкой, добавляют мелко нарезанный чеснок и заправляют майонезом. Салат укладывают горкой и при отпуске посыпают сыром или брынзой, натертыми на крупной терке. Салат можно приготовить из маринованной свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, немного островатый.

Внешний вид — салат уложен горкой, сверху посыпан сыром или брынзой.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 91.

РЕДЬКА С МАСЛОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Редька	1214	850
Лук репчатый	119	100
или лук зеленый	125	100
Масло растительное	70	70
или		
Редька	1071	750
Лук репчатый	101	85
или лук зеленый	106	85
Сметана	175	175
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редька — свежая, целая.

Лук зеленый — стебли целые, свежие, чистые.

Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.

Масло растительное — без прогорклости.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Редьку нарезают тонкими ломтиками или шинкуют соломкой, посыпают солью, смешивают с шинкованным луком и заправляют растительным маслом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — редька нарезана соломкой, заправлена растительным маслом или сметаной.

Цвет — белый.

Вкус, запах — приятный, слегка островатый, с ароматом свежих овощей.

РЕЦЕПТУРА № 92.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Редька	1143	800
Лук репчатый	238	200
Масло растительное	150	150
Масса пассерованного лука с маслом	—	210
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редька — свежая, целая, незастволившаяся.

Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.

Масло растительное — не прогоркшее.

Технология приготовления

В нарезанную соломкой или тонкими ломтиками редьку добавляют пассерованный лук с маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезан соломкой, заправлен растительным маслом и луком жареным.

Цвет — белый.

Вкус, запах — приятный, слегка островатый.

РЕЦЕПТУРА № 93.

САЛАТ ИЗ РЕДЬКИ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто
Редька	814	570
Морковь	250	200
или огурцы свежие	211	200
или помидоры свежие	235	200
Лук зеленый	125	100
Сметана или майонез, или заправка для салатов № 895	150	150
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Редька — свежая, целая, незастволившаяся.

Морковь — чистая, целая, незагрязненная.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Помидоры свежие — поверхность чистая, красного цвета.

Лук зеленый — стебли свежие, целые, чистые.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Редьку и морковь нарезают соломкой. Огурцы или помидоры нарезают ломтиками. Овощи смешивают с шинкованным зеленым луком и при отпуске поливают сметаной или майонезом, или заправкой. Салат можно готовить без лука, увеличив закладку других овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой в салатник, заправлен майонезом или сметаной.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом свежих овощей.

Цвет — свойственный окраске входящих продуктов.

РЕЦЕПТУРА № 94.

САЛАТ «РАССОЛЕ» (латвийское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	31	15	21	10	—	—
Свинина	79	67	39	33	—	—
или говядина	88	65	43	32	—	—
Масса вареного мяса	—	40	—	20	—	—
Картофель	82	82	41	41	—	—
Масса вареного овощного картофеля	—	60	—	30	—	—
Огурцы соленые	50	40	25	20	—	—
Яблоки свежие	14	10	7	5	—	—
Сметана	35	35	20	20	—	—
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	—	—
Хрен (корень)	16	10	11	7	—	—
Уксус 3%-ный	8	8	5	5	—	—
или 9%-ный	2,64	2,64	1,65	1,65	—	—
Горчица	2	2	1	1	—	—
Соль	3	3	2	2	—	—
Выход	—	235	—	125	—	—

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, несоленая.
Вареное мясо — свежее, поверхность без изменения окраски.
Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.
Огурцы соленые — целые, кисловатые на вкус.
Яблоки свежие — целые, чистые, кисловато-сладкие.
Сметана — свежая, сладковатая.
Яйца — свежие, проваренные.
Хрен — корень чистый, белый, сочный.
Уксус — непрозрачная жидкость, без примеси.

Технология приготовления

Вареный очищенный картофель, огурцы, яблоки, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, вареное мясо, филе (мякоть) сельди и вареные яйца нарезают кубиками. Салат заправляют смесью сметаны, уксуса, горчицы и тертого хрена.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные овощи, мясо, сельдь нарезаны кубиками и заправлены смесью сметаны, уксуса, горчицы и тертого хрена.

Вкус и запах — в меру соленый, острый.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 95.

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ, ИЛИ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОКАМИ, ИЛИ ФИНИКАМИ, ИЛИ ЧЕРНОСЛИВОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	—	—	813	650	1075	860
Яблоки свежие	—	—	227	200	—	—
или финики	—	—	200	200	—	—
или чернослив	—	—	267	200	—	—
Сметана	—	—	150	150	100	100
Сахар	—	—	20	20	50	50
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Морковь — целая, чистая, сочная.

Яблоки свежие — поверхность чистая, мякоть, сочная.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают тонкими ломтиками, чернослив или финики — кусочками. Чернослив предварительно замачивают (20—30 мин) в горячей воде, удаляют косточки. Морковь соединяют с яблоками или финиками, или черносливом, добавляют сахар, выкладывают горкой и поливают сметаной. По III колонке салат готовят без яблок, или фиников, или чернослива.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — салат уложен горкой и заправлен сметаной.

Вкус и запах — приятный, кисло-сладкий, с ароматом свежих яблок и моркови.

Цвет — свойственный окраске входящих продуктов.

РЕЦЕПТУРА № 96.

ГРИБЫ МАРИНОВАННЫЕ ИЛИ СОЛЕНЫЕ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы:						
маринованные или соленые	—	—	988	810	1049	860
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Масло растительное	—	—	100	100	50	50
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы маринованные — чистые, целые, с мякотью упругой и плотной.

Лук зеленый — стебли целые, свежие, чистые.

Лук репчатый — луковица чистая, острого вкуса.

Масло растительное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Грибы отделяют от маринада или рассола и промывают. Крупные грибы режут на 2—4 части. Зеленый лук шинкуют, а репчатый — режут кольцами или полукольцами. При отпуске грибы заправляют растительным маслом и посыпают луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — грибы заправлены растительным маслом и посыпаны луком.

Вкус и запах — приятный, с ароматом грибов.

Цвет — свойственный грибам.

РЕЦЕПТУРА № 97.

САЛАТ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ ИЛИ МОРЕПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска	77	50	38	25
или окунь морской	67	50	33	25
или сом	71	50	36	25
или севрюга	69	50	35	25
или осетр	67	50	33	25
или крабы	38	30	25	20
или филе морского гребешка	63	59	41	39
или креветки сыромороженные неразделанные (целые)	125	125	83	83
Масса вареных филе морского гребешка или креветок	—	30	—	20
или креветки	38	30	25	20
Картофель	69	50**	69	50**
Огурцы свежие	63	50	50	40
или огурцы соленые	63	50	50	40
Морковь	25	20**	—	—
Горошек зеленый консервированный	—	—	23	15
Майонез или заправка для салатов № 895	30	30	20	20
Выход: с рыбой	—	200	—	150
с морепродуктами				

* Консервы.

** Масса вареных очищенных картофеля и моркови.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшиеся.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Огурцы соленые — чистые, кисловатые на вкус.

Морковь — чистая, свежая, не загрязненная.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Рыба горячего копчения — без наружных повреждений, равномерно прокопченая, нежной консистенции.

Морепродукты — свежемороженные, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Вареные картофель, морковь и огурцы нарезают ломтиками. Филе морского гребешка и креветки сыромороженные отваривают, разделывают на мякоть и нарезают ломтиками. К нарезанным овощам добавляют зеленый горошек, нарезанную тонкими ломтиками рыбу, или морепродукты и заправляют частью майонеза или заправки, оформляют рыбой, морепродуктами, овощами и поливают оставшейся частью майонеза или заправки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом рыбы.

Внешний вид — салат заправлен майонезом и оформлен овощами и рыбой.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 98.

САЛАТ РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской *	74	49	56	37	45	30
или сом (кроме океанического)	109	49	82	37	67	30
или ледяная рыба	111	50	84	38	69	31
или мерланг*	68	49	51	37	42	30
Масса пропущенной рыбы	—	40	—	30	—	25
Картофель	27	20**	41	30**	55	40**
Огурцы свежие или соленые	31	25	31	25	38	30
Помидоры свежие	29	25	29	25	18	15
Салат	14	10	14	10	14	10
или горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	15	10
Майонез	30	30	30	30	30	30
Соус «Южный»	5	5	5	5	4	4
Выход	—	150	—	150	—	150

* Нормы закладки даны на окунь морской, мерланг потрошенные и обезглавленные.

** Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженная, без постороннего запаха.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Огурцы соленые — чистые, кисловатые на вкус.

Помидоры свежие — чистые, без бурых пятен, красного цвета.

Салат— свежий, зеленого цвета.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна без кожуры.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе без кожи и костей и припускают. Припущенную рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Огурцы и картофель, нарезанные тонкими ломтиками, смешивают с частью нарезанного зеленого салата или с зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют частью майонеза с соусом «Южный». Салат укладывают горкой, оформляют ломтиками рыбы, помидоров, салата, поливают оставшимся майонезом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный с привкусом рыбы.

Внешний вид — салат уложен горкой, оформлен ломтиками рыбы, помидоров, салата, полит майонезом.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 99.

САЛАТ РЫБНЫЙ ДЕЛИКАТЕСНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	92	55	68	41	—	—
или севрюга	86	55	64	41	—	—
или окунь морской *	74	49	56	37	—	—
Масса отварной рыбы	—	40	—	30	—	—
Картофель	14	10**	41	30**	—	—
Огурцы свежие	19	15	31	25	—	—
Помидоры свежие	18	15	24	20	—	—
Морковь	13	10**	—	—	—	—
Цветная капуста свежая	21	11	—	—	—	—
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	—	—	—
Фасоль стручковая консервированная	17	10	—	—	—	—
или спаржа свежая	15	10**	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	—	—
Майонез	20	20	25	25	—	—
Соус «Южный»	2	2	2	2	—	—
Заправка для салатов № 895	—	10	—	10	—	—
Выход	—	150	—	150	—	—

* Норма закладки дана на окунь морской потрошеный обезглавленный.

** Масса вареных очищенных картофеля и моркови и вареной спаржи.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженная, без постороннего запаха.

Картофель — клубни свежие, сухие, не проросшие.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Помидоры свежие — чистые без бурых пятен, красного цвета.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Цветная капуста свежая — головка плотная, белая, свежая.

Фасоль стручковая консервированная—целые зерна, без кожуры.

Спаржа свежая — побеги белые, свежие, сочные.

Горошек зеленый консервированный—целые зерна, без кожуры.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Осетровую рыбу, варят звеньями с кожей и хрящами. Рыбу с костями скелетом разделывают на филе без кожи и реберных костей, готовую рыбу охлаждают и нарезают тонкими ломтиками. Картофель, морковь, цветную капусту и спаржу отваривают. Цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, спаржу нарезают на кусочки 2—3 см. Вареный картофель и морковь, огурцы, помидоры нарезают тонкими ломтиками, фасоль дольками.

Нарезанные овощи смешивают с консервированными фасолью и зеленым горошком, добавляют рыбу, заправляют майонезом с соусом «Южный», оформляют ломтиками рыбы и помидоров, поливают заправкой.

Для украшения можно использовать консервированные крабы в количестве 5—10 г массой нетто на порцию. Выход блюда соответственно увеличивается. При отсутствии соуса «Южный» увеличивают количество майонеза.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус запах — приятный, с привкусом рыбы.

Внешний вид — салат заправлен майонезом и соусом «Южным», оформлен ломтиками рыбы и помидоров, залит заправкой.

РЕЦЕПТУРА № 100.

САЛАТ МЯСНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	65	48	43	32
или баранина	66	47	43	31
или свинина	59	50	39	33
или телятина	71	47	47	31
или язык говяжий	51	51	34	34
Масса вареных мясных продуктов	—	30	—	20
Картофель	55	40*	76	55*
Огурцы свежие или соленые	38	30	38	30
Яйца	3/8 шт.	15	1/4 шт.	10
Крабы **	6	5	—	—
Салат	—	—	8	6
Майонез	30	30	30	30
Соус «Южный»	8	8	5	5
Соль	3	3	3	3
Выход	—	150	—	150

* Масса вареного очищенного картофеля.

** Консервы.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, сухие, не проросшие.
Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.
Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.
Яйца — свежие, проваренные.
Крабы — свежемороженные, без постороннего запаха.
Салат — свежий, зеленого цвета.
Майонез — нежный, слегка островатый.
Мясо отварное — свежее, поверхность без изменения окраски.
Соус «Южный» — однородной консистенции.

Технология приготовления

Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза с добавлением соуса «Южный», выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки в том же количестве. Салат можно отпускать без крабов, соответственно увеличив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, свойственный входящим компонентам, без постороннего привкуса.

Внешний вид — салат выложен горкой, оформлен яйцом, вареным мясом или крабами, заправлен майонезом с соусом «Южным».

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 101.

САЛАТ СТОЛИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	152	105	115	79
или индейка	129	95	97	71
или фазан	112	74	85	56
или рябчик	112	74	85	56
или куропатка серая	112	74	85	56
или тетерев	116	74	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	—	40	—	30
Картофель	27	20*	48	35*
Огурцы соленые или свежие	25	20	38	30
Салат	14	10	14	10
Крабы	6	5	—	—
Яйца	3/8 шт.	15	1/4 шт.	40
Майонез	45	45	40	40
Соль	3	3	3	3
Выход	—	150	—	150

* Масса вареного очищенного картофеля.
** Консервы.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Салат свежий, зеленого цвета.

Крабы — свежемороженые, без постороннего запаха.

Яйца — свежие, проваренные.

Птица вареная — свежая, поверхность чистая, с запахом вареного мяса.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Для салата используют отварную мякоть птицы или дичи без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения. Картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, соединяют с нарезанной вареной мякотью, заправляют частью майонеза с добавлением соуса «Южный», выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, крабами или салатом зеленым и оставшимся майонезом. Соус «Южный» можно заменить таким же количеством майонеза. Вместо крабов можно использовать раковые шейки. Салат можно отпускать без крабов, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с запахом вареного мяса.

Внешний вид — салат уложен горкой, заправлен майонезом, оформлен яйцом и кусочками вареной курицы.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 102.

САЛАТ С ПТИЦЕЙ ИЛИ ДИЧЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	115	79	115	79
или индейка	97	71	97	71
или рябчик	85	56	85	56
или куропатка серая	85	56	85	56
или тетерев	88	56	88	56
Масса вареной мякоти птицы и дичи	—	30	—	30
Картофель	27	20*	34	25*
Огурцы свежие или соленые	13	10	25	20
Капуста цветная свежая	21	11	21	11
Масса вареной цветной капусты	—	10	—	10
Помидоры свежие	18	15	12	10
Сельдерей молодой (корень)	6	6	6	5
Фасоль стручковая консервированная	8	5	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	31	20
Спаржа	23	17	—	—
Масса вареной спаржи	—	15	—	—
Майонез	5	5	5	5
Заправка для салатов № 895	—	25	—	25
Выход	—	150	—	150

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Птица вареная — поверхность чистая с запахом вареного мяса.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Капуста цветная — головки плотные, белые, свежие.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Сельдерей молодой — чистый, целый, не загрязненный.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры.

Спаржа — побеги белые, чистые, сочные.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Готовят птицу или дичь. Мякоть вареной птицы или дичи без кожи, вареный картофель, свежие огурцы и помидоры нарезают ломтиками, сельдерей соломкой.

Отваренную цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, а спаржу нарезают на кусочки длиной 2—3 см. Часть нарезанных овощей и мякоть птицы или дичи заправляют майонезом, оформляют кусочками птицы или дичи и оставшимися овощами, которые перед отпуском поливают заправкой. При отсутствии спаржи блюдо можно отпускать и без нее, соответственно увеличив норму закладки остальных продуктов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с запахом вареного мяса.

Внешний вид — салат уложен горкой, заправлен майонезом, оформлен кусочками птицы или дичи, овощами, полит заправкой.

Цвет — свойственный компонентам.

РЕЦЕПТУРА № 103.

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	289	210*
Свекла	191	150*
Морковь	126	100*
Огурцы соленые **	188	150
Капуста квашеная **	219	150
Лук зеленый	188	150
или лук репчатый	179	150
Заправка для салатов № 895		
или масло растительное	100	100
Соль	30	30
Выход	—	1000

* Масса вареных очищенных овощей.

** Огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Свекла — чистая, свежая, сочная.

Морковь — чистая, свежая, не загрязненная.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Капуста квашеная — цвет светло-соломенный, вкус кисловато-солоноватый.

Лук зеленый — стебли свежие, целые, чистые.

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют, зеленый лук нарезают длиной 1—1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого горошка за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, кисловатоострый.

Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, лук полукольцами, капуста нашинкована. Салат заправлен растительным маслом.

Цвет — свойственный окраске входящих в состав салата овощей, слегка розовый (от свеклы).

РЕЦЕПТУРА № 104.

ВИНЕГРЕТ С СЕЛЬДЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Винегрет № 103	—	150	—	115	—	75
Сельдь	104	50	73	35	52	25
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	200	—	150	—	100

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, вкус островатый.

Технология приготовления

Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, слегка островатый.

Внешний вид — овощи нарезаны ломтиками, лук полукольцами. Салат заправлен маслом растительным. Сверху на винегрет уложено филе сельди.

Цвет — свойственный входящим в состав винегрета овощам.

РЕЦЕПТУРА № 105.

ВИНЕГРЕТ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Винегрет № 103	—	160	—	120	—	80
Грибы соленые или маринованные	49	40	37	30	24	20
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	200	—	150	—	100

Технологические требования к основному сырью

Грибы соленые, чистые, целые, с мякотью упругой и плотной.

Технология приготовления

Грибы отделяют от рассола или маринада и промывают. Крупные грибы нарезают на 2—4 части и соединяют с винегретом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, кисловато-островатый.

Внешний вид — овощи нарезают ломтиками, лук полукольцами. Промытые грибы соединены с винегретом.

Цвет — свойственный окраске входящих продуктов.

РЕЦЕПТУРА № 106.

ВИНЕГРЕТ С РЫБОЙ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	нетто	нетто
Винегрет № 103	—	120	—	80	—	60
Треска	46	30	31	20	23	15
или окунь морской	40	30	27	20	20	15
или сом (кроме атлантического)	43	30	29	20	21	15
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	150	—	100	—	75

Технологические требования к основному сырью

Рыба горячего копчения — без наружных повреждений, равномерно прокопченная, нежной консистенции.

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1—

1,5 см, а репчатый полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

Винегрет раскладывают на порции и оформляют ломтиками рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — очищенные овощи нарезаны ломтиками, репчатый лук полукольцами. Подготовленные овощи заправлены растительным маслом, сверху винегрет оформлен ломтиками рыбы.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый.

Цвет — свойственный окраске вареных овощей.

РЕЦЕПТУРА № 107.

ВИНЕГРЕТ С КАЛЬМАРАМИ ИЛИ МОРСКОЙ КАПУСТОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Винегрет № 103	—	120
Кальмар (филе)	62	56
или кальмар (тушка)	79	61
или капуста морская сушеная	5	5
Масса отварных кальмаров	—	—
или капуста морская	—	30
Соль	3	3
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Капуста морская — только бурого цвета, сушеная.

Кальмар — свежемороженый, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашеную перебирают, отжимают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1—1,5 см, а репчатый — полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное, перемешивают.

Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары или отварную морскую капусту, нарезанную соломкой, и перемешивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом рыбы.

Внешний вид — в готовый винегрет добавлены кальмары, уложены горкой в салатник.

Цвет — свойственный окраске вареных овощей.

РЕЦЕПТУРА № 108.

ВИНЕГРЕТ РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	458	275	367	220	343	206
или севрюга	430	275	344	220	322	206
или ледяная рыба	556	250	444	200	418	188
Масса отварной рыбы	—	200*	—	160*	—	150*
Картофель	110	80*	165	120*	206	150
Огурцы соленые	125	100	150	120	188	150
Помидоры свежие	71	60	141	120	118	100
Морковь	75	60*	101	80*	138	110*
Горошек зеленый консервированный	92	60	62	40	—	—
Свекла	89	70*	102	80*	128	100*
Лук зеленый	—	—	125	100	125	100
или лук репчатый	—	—	119	100	119	100
Вишня, слива маринованные	109	60	73	40	—	—
Желе рыбное № 897	—	120	—	—	—	—
Майонез	200	200	150	150	150	150
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса овощей.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры.

Свекла — свежая, чистая, сочная.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые.

Лук репчатый — луковицы чистые, вкус острый.

Вишня маринованная — чистая, не разваренная, вкус кисло-сладкий.

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Осетр и севрюгу разделывают на филе без кожи и хрящей и отваривают. Ледяную рыбу разделывают на филе без кожи и костей и отваривают. Отварную рыбу режут тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный лук, зеленый горошек, заправляют майонезом со сметаной, перемешивают. При отпуске посыпают рубленым желе и оформляют овощами и маринованными плодами.

Винегрет можно готовить без помидоров, соответственно увеличив закладку других овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный с привкусом рыбы.

Внешний вид — винегрет заправлен майонезом, оформлен рубленым желе и овощами, маринованными фруктами.

Цвет — свойственный входящим компонентам.

РЕЦЕПТУРА № 109.

ВИНЕГРЕТ МЯСНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	526	387	351	258	285	210
или телятина	568	375	379	250	308	203
или баранина	524	375	350	250	284	203
или свинина	469	400	313	267	255	217
Масса отварного мяса	—	240	—	160	—	130
Картофель	124	90*	234	170*	247	180*
Огурцы соленые	125	100	238	190	213	170
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	2/2 шт.	100
Морковь	50	40*	126	100*	151	120*
Свекла	108	80*	153	120*	204	160*
Вишня, слива маринованные	109	60	73	40	—	—
Желе мясное № 197	—	120	—	—	—	—
Майонез или соус № 885	—	200	—	150	—	150
Соль	30	30	30	30	30	30
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Масса вареных очищенных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Мясо отварное — свежее, поверхность без повреждений, пятен.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Яйца — свежие, проваренные.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Свекла — чистая, свежая с неогрубевшей зеленью.

Вишня, слива маринованные — чистая, не разваренная, вкус кисло-сладкий.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Вареные мясные продукты и овощи режут мелкими ломтиками, заправляют майонезом или майонезом со сметаной и перемешивают. Заправленный винегрет кладут горкой и посыпают рубленым желе, вокруг укладывают мелко нарезанные морковь, свеклу, огурцы, оформляют яйцом и маринованными плодами. По III колонке огурцы можно заменить квашеной капустой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Вкус, запах — приятный, с привкусом вареного мяса.

Внешний вид — вареные мясные продукты и овощи нарезаны мелкими ломтиками, заправлены майонезом, оформлен винегрет яйцом и маринованными плодами.

Цвет — свойственный окраске входящих продуктов.

РЕЦЕПТУРА № 110.

САЛАТ ЯИЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	11 шт.	440
Огурцы соленые	338	270
Лук репчатый	131	110
Горчица	—	30
Майонез	200	200
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, проваренные.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые на вкус.

Лук репчатый — луковицы чистые, вкус острый.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Яйца варят вкрутую, огурцы очищают. Яйца, огурцы, репчатый лук режут, добавляют готовую горчицу, майонез и перемешивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яйца, огурцы, репчатый лук мелко нарезаны, заправлены горчицей и майонезом.

Вкус и запах — в меру соленый, острый.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 111.

ЯЙЦА ПОД МАЙОНЕЗОМ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Картофель	21	15*	21	15*
Морковь	13	10*	13	10*
Огурцы соленые	13	10	19	15
Помидоры свежие	18	15	12	10
Горошек зеленый консервированный	15	10	—	—
Масса гарнира	—	60	—	—
Желе № 897	—	10	—	—
Майонез	40	40	30	30
Соус «Южный»	4	4	3	3
Соль	4,5	4,5	3	3
Выход	—	150	—	100

* Масса вареных очищенных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, проваренные.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленые.

Горошек зеленый консервированный — зерна свежие без кожуры.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза (15—20 г) и соусом «Южный». Заправленные овощи раскладывают на порции, сверху помещают половинки вареных яиц и заливают их оставшимся майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленым желе и овощами. Блюдо можно отпускать без желе и без гарнира, соответственно уменьшив выход. Соус «Южный» можно заменить майонезом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны тонкими ломтиками, яйцо — половинка, заправлены майонезом. При отпуске блюдо оформляют рубленым желе и овощами.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, слегка острый.

Цвет — свойственный входящим овощам.

РЕЦЕПТУРА № 112.

РУБЛЕНЫЕ ЯЙЦА С МАСЛОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Яйца	$17^{1}/_{4}$ шт.	690
Лук репчатый	167	140
или лук зеленый	175	140
Масло сливочное	175	175
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, проваренные.

Лук репчатый — луковицы чистые, вкус острый.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Сваренные вкрутую яйца рубят, смешивают с шинкованным луком, солят и заправляют сливочным маслом. Рубленые яйца с маслом и луком можно использовать для бутербродов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порубленные крутые яйца смешаны с шинкованным луком, заправлены сливочным маслом.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый.

Цвет — светло-желтый.

РЕЦЕПТУРА № 113.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ СЕЛЬДЬЮ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	—	—
Сельдь	21	10	10	5	—	—
Лук репчатый	12	10	6	5	—	—
или лук зеленый	13	10	6	5	—	—
Масса фаршированного яйца	—	60	—	30	—	—
Масло сливочное	5	5	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	46	30	38	25	—	—
Огурцы свежие	31	25	25	20	—	—
Помидоры свежие	29	25	24	20	—	—
Майонез	10	10	10	10	—	—
Соль	4,5	4,5	3	3	—	—
Выход	—	150	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, без постороннего запаха.

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, вкус острый.

Лук репчатый — луковицы чистые, сухие.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Горошек зеленый консервированный — без кожуры.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Технология приготовления

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток, протирают его и соединяют с мякотью сельди и луком, пропущенную через мясорубку (сельдь предварительно вымачивают). Полученную массу заправляют 1/2 частью майонеза, а затем укладывают в белок вместо желтка, с нижней части белка срезают небольшой кусочек так, чтобы яйцо было устойчивым, и поливают оставшимся майонезом. Рядом с яйцом укладывают овощи.

Допускается отпускать блюдо без овощей, соответственно уменьшив его выход. Можно использовать овощные гарниры.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яйцо зафаршировано, полито майонезом, форма яйца сохранена.

Цвет — кремовый, яйца белый.

Вкус, запах — характерен входящим компонентам.

Консистенция — сочная, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 114.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ЛУКОМ

(латвийское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40	—	—
Лук репчатый	38	32	26	22	—	—
Масло сливочное	5	5	3	3	—	—
Масса пассерованного лука	—	16	—	11	—	—
Масло сливочное	15	15	7	7	—	—
Сметана	24	24	12	12	—	—
Горчица	2	2	1	1	—	—
Выход	—	135	—	70	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, без постороннего запаха.

Лук репчатый — луковицы чистые, сухие, не проросшие.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Сметана — свежая, сладковатая.

Горчица — светло-желтого цвета.

Запах — острый, жгучий вкус.

Технология приготовления

Яйцо, сваренное вкрутую, разрезают вдоль, удаляют желток и протирают его. Для приготовления фарша мелко нарезанный лук пассеруют, добавляют сливочное масло, часть сметаны, горчицу, соль, соединяют с растертым желтком и перемешивают. Этой массой наполняют яичные белки, поливают сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яичные белки наполнены фаршем, сверху политы сметаной.

Вкус и запах — приятный, с ароматом пассерованного лука.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 115.

ЯЙЦА С ИКРОЙ ИЛИ МАСЛОМ СЕЛЕДОЧНЫМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто
Яйца	1/2 шт.	20
Масло селедочное № 879	—	20
или икра зернистая, или паюсная, или кетовая	10,2	10
Масло сливочное	2	2
Выход: с маслом селедочным	—	40
и икрой	—	32

Технологические требования к основному сырью

Яйца — свежие, без постороннего запаха.

Икра — икринки упругие, со слегка влажной или сухой поверхностью.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Технология приготовления

Сваренные вкрутую яйца разрезают вдоль. На каждую половинку укладывают икру горкой или выпускают из корнетика селедочное масло. Яйца с икрой оформляют сливочным маслом. Можно отпускать с салатом овощным 50—100 г.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сверху половинки яйца уложена икра или селедочное масло.

Вкус и запах — приятный, характерный входящим продуктам.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 116.

ТЫКВА В МАРИНАДЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тыква	1250	875
Мука пшеничная	30	30
Масло растительное	40	40
Масса жареной тыквы	—	700
Маринад № 892	305	305
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Тыква — свежая, зрелая, без заболеваний.

Мука пшеничная — белого цвета, не влажная.

Масло растительное — свежее, не прогоркшее.

Технология приготовления

Очищенную от кожи и зерен тыкву режут на куски, панируют в муке, жарят на растительном масле, заливают готовым маринадом и тушат 10—15 минут.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — обжаренные куски тыквы залиты маринадом.

Вкус и запах — приятный, с привкусом маринада.

Цвет — оранжевый, от цвета маринада.

РЕЦЕПТУРА № 117.

ТЫКВА МАРИНОВАННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тыква	860	602
Масса вареной тыквы	—	500
Уксус 3%	300	300
Сахар	80	80
Соль	8	8
Корица	0,3	0,3
Гвоздика	0,1	0,1
Перец черный горошком	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1
Вода	150	150
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Тыква — свежая, зрелая, без заболеваний.

Уксус — бесцветная жидкость, без посторонних запахов.

Сахар — чистый, белый, сладкий.

Корица — молотая, с приятным запахом.

Лавровый лист — блестящие листы, с приятным запахом.

Технология приготовления

Воду, с солью, сахаром, пряностями доводят до кипения, кладут очищенную от кожи и зерен тыкву, нарезанную кубиками (12—15 мм), и варят ее до мягкого состояния, затем охлаждают, добавляют уксус и выдерживают тыкву в холодном месте в течение 5—6 ч. Подают в холодном виде вместе с маринадом по 75 г. 100 г. на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — маринованная тыква сохраняет форму, полита равномерно соусом, маринадом.

Вкус, запах — характерен маринованной тыкве.

Консистенция — упругая, но сочная.

РЕЦЕПТУРА № 118.

БАКЛАЖАНЫ, ТУШЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баклажаны свежие	712	676
Масса жареных баклажанов	—	500
Помидоры свежие	560	476
Масса жареных помидоров	—	300
Масло сливочное	75	75
Соус «Южный» или «Восточный», или любительский	200	200
Чеснок	13	10
Соль	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Баклажаны свежие — чистые, свежие, без повреждения.
Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.
Масло растительное — свежее, без прогорклости.
Соус «Южный» — однородной консистенции.
Чеснок — луковицы чистые, свежие.

Технология приготовления

Очищенные баклажаны — нарезанные кружочками, и свежие помидоры, нарезанные крупными дольками, слегка обжаривают по отдельности на масле. Обжаренные баклажаны заливают соусом с добавлением воды (вода берется в количестве 15—20% к массе обжаренных баклажанов), солят и тушат 15—20 мин.

В конце тушения добавляют толченый чеснок и обжаренные помидоры. Отпускают по 100—150 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — баклажаны нарезаны кружочками, помидоры крупными дольками. Готовое блюдо залито соусом, добавлен чеснок.

Вкус и запах — в меру соленый, острый, с ароматом чеснока.

Цвет — свойственный входящему сырью.

РЕЦЕПТУРА № 119.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	147	125	118	100
Яйца	3/4 шт.	30	1/2 шт.	20
Лук зеленый	38	30	25	20
или лук репчатый	36	30	24	20
Майонез или сметана	15	15	10	10
Соус «Южный» или «Восточный»	3	3	2	2
Соль	3	3	2	2
Выход	—	200	—	150

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — поверхность чистая, без пятен, цвет красный.

Яйца — свежие, проваренные.

Лук зеленый — стебли свежие, целые, сочные.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Майонез — нежный, слегка острый.

Сметана — свежая, сладковатая.

Технология приготовления

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углуб-

ление для фарша, вынимая часть мякоти. Помидоры посыпают солью и перцем и наполняют фаршем, при отпуске поливают майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный» или «Восточный» и посыпают зеленью.

Для приготовления фарша охлажденные, сваренные вкрутую яйца рубят, добавляют измельченную мякоть помидора и нашинкованный лук.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры наполнены фаршем, при отпуске политы майонезом или сметаной с добавлением соуса «Южный», и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка острый.

Цвет — свойственный окраске помидор.

РЕЦЕПТУРА № 120.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	147	125	118	100
Грибы соленые	49	40	30	25
или грибы маринованные	49	40	30	25
Лук зеленый	31	25	25	20
или лук репчатый	30	25	24	20
Заправка для салатов № 895				
или майонез	15	15	10	10
Соль	3	3	2	2
Выход	—	200	—	150

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Грибы соленые — чистые, целые с мякотью упругой и плотной.

Лук зеленый — стебли свежие, целые, сочные.

Майонез — нежный, слегка островатый.

Технология приготовления

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти.

Для фарша мелко нарезанные грибы соединяют с измельченной мякотью помидоров и нашинкованным луком. Фаршем заполняют помидоры.

При отпуске поливают майонезом или заправкой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры заполнены фаршем, при отпуске политы майонезом.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, слегка острый.

Цвет — свойственный окраске помидор.

РЕЦЕПТУРА № 121.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ МЯСНЫМ ИЛИ РЫБНЫМ САЛАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	141	120	118	100	100	85
Салат мясной № 100	—	80	—	60	—	45
или салат рыбный № 98	—	80	—	60	—	45
Соль	—	3	—	3	—	2
Выход	—	200	—	160	—	130

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Технология приготовления

Верхнюю часть помидора частично надрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти.

Подготовленные помидоры наполняют готовым салатом мясным или рыбным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры наполнены мясным или рыбным салатом.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый.

Цвет — свойственный окраске помидор.

РЕЦЕПТУРА № 122.

ПОМИДОРЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ПАСТОЙ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Помидоры свежие	118	100
Паста «Океан»	18	15*
Яйца	1/8 шт.	5
Лук зеленый	13	10
или укроп	14	10
Майонез	15	15
Соль	—	3
Выход	—	145

* Масса припущенной пасты «Океан».

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Паста «Океан» — розового цвета, с привкусом креветок.

Яйца — свежие, проваренные, без запаха.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Укроп — свежий, сочный.

Майонез — нежный — слегка островатый.

Технология приготовления

Верхнюю часть помидора частично подрезают так, чтобы она образовала крышечку. В нижней части помидора делают углубление для фарша, вынимая часть мякоти.

Для фарша лук зеленый или укроп мелко нарезают, соединяют с припущенной пастой «Океан», мелко рубленым яйцом, измельченной мякотью помидоров, солью, молотым перцем и перемешивают.

Помидоры заполняют фаршем и поливают майонезом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — помидоры заполнены фаршем, политы майонезом.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, слегка острый.

Цвет — свойственный окраске помидор.

РЕЦЕПТУРА № 123.

ИКРА БАКЛАЖАННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию	
	брутто	нетто
Баклажаны свежие	1438	1050*
Лук репчатый	131	110
Масло растительное	56	56
Томатное пюре	110	110
Уксус 3%	32	32
или 9%	10,5	10,5
Чеснок	5	5
Соль	30	30
Выход	—	1000

* Масса запеченных баклажанов.

Технологические требования к основному сырью

Баклажаны — свежие, чистые, фиолетового цвета, с нежной мякотью.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Масло растительное — свежее, не прогоркшее.

Томатное пюре — темно-красного цвета, без постороннего запаха.

Уксус — бесцветная жидкость, без постороннего запаха.

Чеснок — луковица чистая, острая на вкус.

Технология приготовления

Промытые баклажаны с удаленной плодоножкой запекают в жарочном шкафу до готовности, охлаждают, кожицу снимают, мякоть измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеру-

ют на растительном масле, затем добавляют томатное пюре и пассеруют еще 10—15 мин. Массу соединяют с баклажанами и тушат до загустения, заправляют толченым чесноком, уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75—100 г. на порцию. Блюдо можно готовить без чеснока.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса светлокоричневого цвета с сероватым оттенком.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом чеснока.

Консистенция — вязкая, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 124.

ИКРА КАБАЧКОВАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	—	—	1693	1354/880*	1343	1074/698*
Капуста свежая	—	—	—	—	275	220
Лук репчатый	—	—	143	120	131	110
Томатное пюре	—	—	110	110	110	110
Масло растительное	—	—	50	50	50	50
Уксус 3%	—	—	30	30	30	30
или 9%-ный	—	—	10	10	10	10
Соль	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	1000	—	1000

* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Кабачки — свежие, чистые, зеленого цвета.

Капуста свежая — кочаны плотные, свежие, чистые.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Уксус — прозрачная, безцветная жидкость, без осадка.

Технология приготовления

Очищенные от кожицы кабачки, нарезанные кружочками, запекают в жарочном шкафу и измельчают. Шинкованную белокочанную капусту тушат, до полуготовности, добавляют пассерованный с томатом репчатый лук и тушат до готовности капусты. В конце тушения добавляют кабачки, заправляют уксусом, солью, перцем. Отпускают по 75—100 г. на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса светло-коричневого цвета.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый.

Консистенция — вязкая, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 125.

ИКРА ОВОЩНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Баклажаны	397	397/290*
Кабачки	558	446/290*
Морковь	200	160
Капуста свежая	288	230
Лук репчатый	131	110
Томатное пюре	100	100
Масло растительное	50	50
Уксус 3%-ный	30	30
или 9%-ный	10	10
Соль	30	30
Выход	—	1000

* В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Баклажаны — чистые, свежие, фиолетового цвета.
Кабачки — чистые, свежие, зеленого цвета с нежной мякотью.
Морковь — свежая, чистая, сочная.
Капуста — свежая — кочаны упругие, свежие, чистые.
Лук репчатый — луковица чистая, сочная.
Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.
Уксус — бесцветная жидкость, без осадка.

Технология приготовления

Обработанные баклажаны запекают в жарочном шкафу, снимают кожицу, охлаждают и измельчают. Нарезанные кружочками кабачки с предварительно удаленной кожицей запекают в жарочном шкафу и мелко нарезают. Нарезанные репчатый лук и морковь пассеруют с томатным пюре, соединяют с шинкованной белокочанной капустой и тушат до готовности капусты, после чего добавляют кабачки и баклажаны и тушат вместе 15—20 минут. Заправляют икру уксусом, перцем, солью.

Отпускают по 75—100 г. на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса светло-коричневого цвета.
Вкус и запах — приятный, в меру соленый, слегка островатый.
Консистенция — вязкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 126.

ИКРА ГРИБНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Грибы сушеные	100	200*
Грибы соленые	793	650
Лук репчатый	149	125
Масло растительное	100	100
Уксус 3%-ный	25	25
или 9%-ный	8,3	8,3
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Грибы сушеные — белого цвета, ароматные.

Грибы соленые — чистые, целые, с мякотью упругой и плотной.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Уксус — прозрачная жидкость, бесцветная, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Подготовленные сушеные грибы варят до готовности, охлаждают, соединяют с солеными грибами, промытыми в холодной воде, измельчают. Шинкованный репчатый лук слегка пассеруют на растительном масле, соединяют с грибами и жарят 10—15 минут, заправляют уксусом и специями. В икру можно добавить сахар (20 г. на 1 кг), уменьшив норму закладки других продуктов. Готовую икру отпускают по 75—100 г. на порцию.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — однородная масса, заправлена уксусом и специями.

Вкус и запах — приятный, с ароматом грибов.

Цвет — серый.

Консистенция — вязкая, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 127.

ПЕРЕЦ ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец сладкий	133	100	120	90
Для фарша:				
Морковь	74/59*	40	110/88*	60
Петрушка (корень)	21/16*	10	11/8	5
Лук репчатый	48/40*	20	48/40*	20
Томатное пюре	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	10	10

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сахар	10	10	5	5
Уксус 3%-ный	20	20	20	20
или 9%-ный	6,7	6,7	6,7	6,7
Помидоры свежие	47/40	25	—	—
Масса фарша	—	100	—	90
Масса полуфабриката	—	200	—	180
Соль	—	3	—	3
Выход	—	165	—	150

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Перец сладкий — свежий, чистый, сладкий с мягкой остротой.
Морковь — чистая, свежая, сочная.
Петрушка — корень чистый, сочный.
Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.
Томат-пюре — однородное, темно-красного цвета.
Масло растительное — не прогоркшее.
Сахар — чистый, белый.
Уксус — прозрачная, бесцветная жидкость, без осадка.
Помидоры свежие — чистые, без пятен.

Технология приготовления

Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами не нарушая целостности стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин., затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

Для фарша: морковь и петрушку нарезают мелкой соломкой и пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре или жареные помидоры. Затем фарш заправляют сакаром, уксусом и все доводят до кипения.

Подготовленный сладкий перец с овощным фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу. Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания.

Фаршированный перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать горячим и холодным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — перец сохраняет форму, цвет, фарш плотно положен в каждый перец, полит соусом, в котором тушился перец.

Вкус, запах — характерен овощам, входящим в фарш, ярко выражен основной продукт.

Цвет — или зеленый, или желтый (перца), фарша—оранжевый.

Консистенция — фарш однородно перемешан, сочный.

РЕЦЕПТУРА № 128.

КАБАЧКИ ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	249/167*	150	249/167*	150	182/122*	110
для фарша:						
Капуста белокочанная свежая	—	—	—	—	41/33*	25
Лук репчатый	36/30*	15	36/30*	15	24/20*	10
Морковь	46/37*	25	64/51*	35	19/15*	10
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	11/8*	5
Томатное пюре	10	10	10	10	10	10
Масло растительное	20	20	20	20	15	15
Лук зеленый	19/15*	10	19/15*	10	10/8*	5
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Чеснок	—	—	3	2	2	1,5
Горошек зеленый консервированный	15	10	—	—	—	—
Масса фарша	—	75	—	75	—	55
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	170
Масса запеченных кабачков	—	200	—	200	—	150
Соус №№ 863, 864	—	75	—	75	—	50
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход: с соусом	—	275	—	275	—	200
со сметаной	—	230	—	230	—	170

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Кабачки — чистые, свежие, зеленого цвета.

Капуста белокочанная — кочаны упругие, свежие, чистые.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень чистый, свежий, не загрязненный.

Томатное пюре — однородное, темно-красного цвета.

Масло растительное — без прогорклости, свежее.

Лук зеленый — стебли свежие, сочные, целые.

Перец чистый, острый.

Чеснок — луковица чистая, свежая, острая.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры.

Сыр — тесто нежное, однородное.

Сметана — свежая, сладковатая на вкус.

Технология приготовления

Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперек на части длиной 3—5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Затем кабачки заполняют овощным фаршем, кладут на сма-

занный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Затем кабачки заливают соусом сметанным, или сметанным томатом, или сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления фарша капусту нарезают соломкой или мелкими шашками, жарят, морковь и петрушку (или сельдерей нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют. Отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томатное пюре, мелко нарезанный и слегка поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кабачки сохраняют круглую форму, политы соусом, в котором тушились.

Вкус, запах — характерен входящим овощам.

Цвет — светло-оранжевый.

Консистенция — мягкая, упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 129.

ГОГОШАРЫ МОЛДОВЕНЕШТЬ

(гогошары по-молдавски, молдавское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Гогошары*	127	95
Сахар	3	3
Уксус 3%-ный	10	10
Лук репчатый	24	20
Морковь	19	15
Петрушка (корень)	9	7
Масло растительное	15	15
Капуста белокочанная	25	20
Маргарин столовый	5	5
Помидоры свежие	20	17
Чеснок	3	2,3
Масса фарша	—	60
Масса полуфабриката	—	165
Брынза	10,5	10
Лук-порей	5	4
Выход	—	140

* Разновидность сладкого перца.

Технологические требования к основному сырью

Гогошары — поверхность чистая, сладковатые с легкой остротой.

Сахар — чистый, белый.

Уксус — бесцветная, прозрачная жидкость, без осадка.

Лук репчатый — луковица чистая, острая.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — чистый, свежий, белого цвета корень.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Капуста белокочанная — кочаны упругие, свежие, чистые.

Маргарин — столовый — белого цвета, не прогоркший.

Помидоры свежие — поверхность чистая, без пятен, красного цвета.

Чеснок — луковица чистая, острая на вкус.

Брынза — тесто нежное, слегка ломкое, от белого до желтоватого цвета.

Лук-порей — стебли целые, свежие, чистые.

Технология приготовления

Гогошары перебирают, промывают, делают круговой надрез и удаляют плодоножки с семенами. Подготовленные гогошары варят 1—2 мин в маринаде. Для приготовления маринада в воду добавляют соль, сахар, специи и варят в течение 5 мин, затем вливают уксус и доводят до кипения.

Фарш: лук репчатый, морковь, петрушку нарезают соломкой и пассеруют.

Капусту нарезают соломкой и прогревают с маргарином. Затем соединяют с пассерованными овощами, протертыми помидорами, добавляют соль, специи и тушат 5—7 мин. В конце тушения вводят толченый чеснок.

Подготовленные гогошары наполняют фаршем, посыпают тертой брынзой и запекают в жарочном шкафу в течение 5—7 минут.

При отпуске охлажденные гогошары украшают зеленью и луком-пореем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи запеченные, сохранившие целую форму, украшенные зеленью и луком-пореем.

Вкус и запах — характерный входящим овощам, без посторонних привкуса и запаха.

Цвет — свойственный данному виду продукта.

Консистенция — мягкая, упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 130.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баклажаны	179	170	179	170	179	170
Для фарша:						
Грибы белые свежие	39/30*	15	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	50/38*	—	—	—	—	—
или грибы белые, сушеные	7,5/7,5*	15	—	—	—	—
Лук репчатый	24/20*	10	36/30*	15	36/30*	15
или лук зеленый	19/15*	10	29/23*	15	29/23*	15

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	28/22*	15	46/37*	25	64/51*	35
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	15/11*	7
или сельдерей (корень)	24/16*	10	24/16*	10	16/11*	7
Томатное пюре	10	10	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Помидоры свежие	38/32*	20	38/32*	20	28/24*	15
Чеснок	—	—	2	1,5	1	0,8
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса фарша	—	80	—	80	—	80
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	250
Масса готовых баклажанов	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 863, 864	—	75	—	75	—	75
Выход	—	275	—	275	—	275

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Баклажаны — чистые, свежие, фиолетового цвета.

Грибы белые свежие — светло-коричневого цвета, мякоть белая, не темнеет.

Шампиньоны — белого цвета, мякоть белая, ломкая.

Грибы белые сушеные — белого цвета, ароматные.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная, свежая.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Яйца — свежие, без запаха.

Петрушка — корень белого цвета, свежий, чистый.

Томатное пюре — однородное, темно-красного цвета.

Масло растительное — не прогоркшее.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Чеснок — луковица чистая, острая на вкус.

Перец — чистый, острый на вкус.

Технология приготовления

Баклажаны разрезают вдоль на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10—15 мин, чтобы выделился сок, промывают и заполняют их овощным фаршем, или фаршем из овощей с грибами, или фаршем из овощей с яйцами. Затем баклажаны укладывают в один ряд на противень, добавляют небольшое количество воды или бульона и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для фарша: морковь и петрушку (или сельдерей), нарезанные соломкой или мелкими кубиками, пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Продукты смешивают и доводят до кипения. Затем в фарш добавляют нарезанные ломтиками вареные яйца или жареные мелко нарезанные грибы, соль, перец.

Сушеные грибы предварительно варят, мелко режут и слегка обжаривают.

При отпуске поливают соусом сметанным, или сметанным с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сохраняют целую форму, политы соусом сметанным, или сметанным с томатом.

Вкус, запах — характерен входящим овощам.

Цвет — серый, с оранжевым оттенком.

Консистенция — мягкая, упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 131.

ИКРА СВЕКОЛЬНАЯ ИЛИ МОРКОВНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла свежая	957	750*
или морковь	942	750*
Лук репчатый	208	175
Томатное пюре	275	275
Масло растительное	75	75
Уксус 3%-ный	15	15
или 9%-ный	5,0	5,0
Сахар	12	12
Соль	30	30
Выход	—	1000

* Масса вареных очищенных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая — чистая, свежая, с неогрубевшей зеленью.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.

Томатное пюре — однородное, темно-красного цвета.

Масло растительное — не прогоркшее.

Уксус — бесцветная прозрачная жидкость, без осадка.

Сахар — кристаллы белого цвета, не влажный на ощупь.

Технология приготовления

Свеклу или морковь отваривают, очищают от кожицы и измельчают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют, в конце пассерования добавляют томатное пюре. Измельченные овощи соединяют с пассерованным луком, добавляют специи, уксус, сахар, прогревают и охлаждают. Отпускают по 75—100 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый.

Цвет — темно-бордовый или оранжевый.

Консистенция — вязкая, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 132.

СЕЛЬДЬ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	104	50	73	35	52	25
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	—	—
Гарнир №№ 816, 817, 818	—	100	—	75	—	50
Заправка для салатов № 895	—	20	—	15	—	10
Выход	—	180	—	135	—	85

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, вкус не соленый.

Яйца — свежие, без запаха, проваренные.

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками и гарнируют различными сырыми или отварными овощами, нарезанными мелкими кубиками и кружочками вареного яйца. Гарнир укладывают чередуя овощи по цвету. Перед отпуском сельдь и гарнир поливают заправкой. Блюдо можно отпускать и без яйца, уменьшив соответственно выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — филе сельди нарезано тонкими кусочками, гарнир — сырые или отварные овощи, нарезанные кубиками, яйцо кружочками, перед отпуском поливают заправкой.

Вкус и запах — приятный, в меру соленый, с ароматом сельди.

РЕЦЕПТУРА № 133.

СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	104	50	73	35	52	25
Картофель	137	103	103	77	137	103
Масса вареного картофеля	—	100	—	75	—	100
Масло сливочное или растительное	20	20	15	15	10	10
Выход	—	170	—	125	—	135

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, вкус не соленый.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками. Картофель и сельдь подают горячими, политыми растительным маслом или с кусочком сливочного масла.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — филе сельди нарезано тонкими кусочками. Подается с горячим отварным картофелем. Полито горячим растительным маслом или кусочком сливочного масла.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат сельди.

Цвет — свойственный сельди.

Консистенция: сельди — плотная, мягкая, картофеля — не разварившаяся.

РЕЦЕПТУРА № 134.

СЕЛЬДЬ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	104	50	73	35	52	25
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
или лук зеленый	38	30	38	30	25	20
Заправка для салатов № 895	—	20	—	20	—	10
Выход	—	100	—	85	—	55

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.

Лук репчатый — луковица чистая, острая на вкус.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть) нарезают тонкими кусочками, сверху посыпают репчатым луком, нарезанным тонкими кольцами или шинкованным зеленым луком.

Блюдо поливают заправкой для салатов. К блюду можно отпускать отварной картофель (100, 75, 50 г), вместо заправки — полить сметаной или майонезом (20, 10 г).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — филе сельди нарезано тонкими кусочками, сверху посыпано репчатым или зеленым луком, заправляют заправой.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом сельди.

Консистенция сельди — плотная, мягкая.

Цвет — свойственный сельди.

РЕЦЕПТУРА № 135.

СЕЛЬДЬ «РОЛЬМОЖ»

(Литовское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Сельдь*	91	50
Лук репчатый	17	14
Масло растительное	3	3
Масса пассерованного лука	—	10
Маринад	40	40
Выход	—	100

* Норма отходов при разделке сельди на филе с кожей без костей составляет 45%.

Маринад:		
Лук репчатый	208	175
Морковь	250	200
Сахар	50	50
Уксус 9%-ный	75	75
Перец черный горошком	0,5	0,5
Лавровый лист	0,1	0,1
Вода	750	750
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.
Лук репчатый — луковица чистая, острая на вкус.
Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.
Морковь — чистая, свежая, сочная.
Сахар — не влажный на ощупь, чистый, белого цвета.
Уксус — прозрачный, бесцветный, без сахара.
Перец черный горошком — с жгучим вкусом и ароматом.
Лавровый лист — поверхность блестящая, с приятным запахом.

Технология приготовления

Сельдь вымачивают, удаляют кости (кожу не снимают), затем на внутреннюю поверхность части филе кладут пассерованный лук и заворачивают в виде рулета, кончик которого опускается в прорез. Рулетики заливают охлажденным маринадом и оставляют на одни сутки для маринования.

Для фарша лук нарезают соломкой, пассеруют на растительном масле и охлаждают.

Для маринада в кипящую воду кладут лук репчатый и морковь, нарезанные соломкой, и варят до готовности. Затем добавляют уксус, сахар, перец, лавровый лист и доводят до кипения. Приготовленный маринад охлаждают.

Рольмансы при отпуске поливают маринадом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рулетики залиты охлажденным маринадом, форма овальная, ровная.

Вкус — характерен сельди, с привкусом и ароматом овощей.

Цвет — темно-серый.

Запах — характерен входящим компонентам.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 136.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь	938	450	938	450	1042	500
Хлеб пшеничный 1 с	90	90	140	140	175	175
Молоко или вода	90	90	140	175	175	175
Лук репчатый	143	120	143	120	143	120
Яблоки свежие	214	150	143	100	—	—
Масло растительное	—	—	—	—	50	50
Масло сливочное	100	100	50	50	—	—
Уксус 3%-ный	30	30	30	30	30	30
или 9%-ный	10	10	10	10	10	10
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.

Молоко — свежее, не прокисшее.

Лук репчатый — луковицы чистые, с острым вкусом.

Яблоки свежие — чистые, свежие, сочные.

Масло растительное — не прогоркшее.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Уксус — прозрачная, бесцветная жидкость, без осадка.

Технология приготовления

Филе сельди (мякоть), яблоки, очищенные от кожуры, с удаленным семенным гнездом, репчатый лук нарезают, добавляют замоченный и отжатый хлеб и пропускают через мясорубку.

В полученную массу добавляют масло, уксус и выбивают. При отпуске готовую массу формуют в виде сельди.

Отпускать порциями по 50—100 г.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовая селедочная масса сформована в виде сельди.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка острый.

Цвет — серый.

Консистенция — однородная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 137.

СЕЛЬДЬ РУБЛЕНАЯ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сельдь рубленая № 136	—	100	—	75	—	50
Масло сливочное или маргарин	10	10	5	5	—	—
Яйцо	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Морковь	6	5	6	5	6	5
Лук зеленый	6	5	6	5	6	5
Огурцы	25	20	—	—	13	10
Помидоры свежие	24	20	35	30	—	—
Выход	—	170	—	125	—	75

Технологические требования к основному сырью

Сельдь — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.

Масло сливочное — свежее, без прогорклости.

Яйца — свежие, без запаха.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые.

Огурцы — чистые, темно-зеленого цвета.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Технология приготовления

Готовую массу, сформованную в виде сельди, посыпают рубленым яйцом и зеленым луком. Оформляют нарезанной вареной морковкой и маслом. Гарнируют огурцами и помидорами, нарезанными кружочками или ломтиками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовая масса сформована в виде сельди, посыпана рубленым яйцом и зеленым луком, оформлена нарезанной вареной морковью и маслом. Гарнир — кружочки или ломтики огурцов и помидор.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом сельди.

Цвет — серый.

Консистенция — однородная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 138.

КИЛЬКА, ХАМСА, САЛАКА, ИЛИ ТЮЛЬКА С ЛУКОМ И МАСЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	нетто	нетто	брутто	нетто
Килька, хамса, салака, или тюлька	67	50	47	35	33	25
Лук репчатый	30	25	18	15	18	15
или лук зеленый	31	25	19	15	19	15

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
или уксус 3%-ный	8	8	5	5	5	5
или 9%-ный	2,64	2,64	1,65	1,65	1,65	1,65
или масло растительное	8	8	5	5	5	5
Выход: со сливочным маслом	—	80	—	55	—	45
с растительным маслом и уксусом	—	90	—	60	—	55

* Форма закладки дана на кильку, хамсу, салаку и тюльку целиком.

Технологические требования к основному сырью

Рыбки — с целой поверхностью, не разламывающиеся при выкладывании. Вкус и запах соленой рыбы с пряностями, без порочащих признаков. Допускается незначительное пожелтение в результате окисления жира на поверхности кожного покрова.

Технология приготовления

Салаку, кильку, хамсу или тюльку раскладывают на порции и посыпают нарезанным кольцами репчатый лук или шинкованным зеленым луком.

Отпускают со сливочным маслом или поливают уксусом и растительным маслом. К блюду можно подать отварной картофель (75—100 г.), соответственно увеличив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — килька, хамса, тюлька разложены на порции, посыпаны шинкованным луком или репчатым луком, нарезанным кольцами.

Вкус и запах — острый, с ароматом сельди.

Цвет — серый.

РЕЦЕПТУРА № 139.

КИЛЬКА, ХАМСА, САЛАКА ИЛИ ТЮЛЬКА С ОТВАРНЫМ КАРТОФЕЛЕМ И ЖАРЕНЫМ ЛУКОМ ИЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И МАСЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Килька, хамса, салака или тюлька пряного посола	67	50	47	35	33	25
Картофель	137	103	103	77	69	52
Масса вареного картофеля	—	100	—	75	—	50
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Масло растительное	15	15	15	15	15	15
Масса жареного лука и масла	—	20	—	20	—	20
Или масло сливочное	20	20	15	15	10	10
Выход: с картофелем и жареным луком	—	170	—	130	—	95
с картофелем и маслом	—	170	—	125	—	85

Технологические требования к основному сырью

Килька или хамса — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Масло растительное — не прогоркшее, желтого цвета.

Масло сливочное — свежее, не прогоркшее.

Технология приготовления

Кильку, хамсу, салаку или тюльку отпускают с отварным картофелем и жареным луком или картофелем и кусочком сливочного масла.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель уложен на тарелке горкой, сверху полит маслом или уложен жареный лук, килька или хамса положены рядом.

Вкус — характерен отварному картофелю, жареному луку и сельди.

Цвет картофеля — светло-кремовый, сельди — серый.

Запах: характерен входящим компонентам.

Консистенция — сочная, мягкая, картофель не рассыпается.

РЕЦЕПТУРА № 140.

КИЛЬКА С ЯЙЦОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Килька*	91	50	64	35	45	25
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Лук репчатый	18	15	12	10	12	10
или лук зеленый	19	15	13	10	13	10
Масло растительное, или горчичная заправка № 896, или заправка для салатов № 895	15	15	10	10	5	5
Выход	—	100	—	65	—	50

* Норма закладки дана на кильку без головы и внутренностей.

Технологические требования к основному сырью

Килька — поверхность блестящая, без ржавчины, не соленая.

Яйца — свежие, без запаха.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Лук зеленый — стебли свежие, целые, чистые.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Технология приготовления

Кильку порционируют, рядом кладут кружочки яйца, посыпают шинкованным луком и поливают маслом и заправкой горчичной или салатной. Блюдо можно отпускать и без яйца, соответственно уменьшим выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — килька посыпана шинкованным луком, заправлена заправкой, рядом кружочки яйца.

Вкус и запах — острый, с ароматом сельди.

Цвет — серый.

РЕЦЕПТУРА № 141.

РЫБА ОТВАРНАЯ С ГАРНИРОМ И ХРЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или ставрида океаническая	198	91	133	61
Масса отварной рыбы	—	75	—	50
Гарнир №№ 808, 810	—	75	—	75
Соус № 891	—	25	—	15
Соль	—	3,5	—	3
Выход	—	175	—	140

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Осетровую рыбу варят звеньями с кожей и хрящами. Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без реберных костей и готовят.

При отпуске укладывают гарнир. По I и II колонкам соус хрен подают отдельно. Можно отпускать и без гарнира, соответственно уменьшив выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки рыбы сохранили первоначальную форму, не разварены.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом рыбы.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — плотная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 142.

РЫБА ПОД МАЙОНЕЗОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или окунь морской*	130	91	87	61
Масса припущенной рыбы	—	75	—	50
Майонез	—	35	—	25
Заправка для салатов № 895	—	15	—	10
Гарнир №№ 808, 810	—	75	—	75
Выход	—	200	—	160

* Норма закладки дана на окунь морской потрошенный, обезглавленный.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.

Майонез — нежный, слегка острый.

Технология приготовления

Осетровую рыбу пластуют на звенья, отпаривают, удаляют жучки, зачищают. Звенья промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30—45 мин. при температуре 85—90°С; за мин. 10 до окончания варки добавляют перец и лавровый лист.

Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей, без реберных костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин.

Охлажденную рыбу нарезают на порции. Одну треть гарнира заправляют частью майонеза. На этот гарнир помещают рыбу, вокруг которой располагают остальной гарнир. Рыбу поливают майонезом, а гарнир — заправкой.

Для оформления блюда можно использовать крабы консервированные — 5—10 г нетто на порцию. Рыбу под майонезом можно отпускать без гарнира и заправки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба нарезана на порции, уложена на гарнир; треть гарнира заправляют частью майонеза. На этот гарнир помещают рыбу, вокруг которой располагают остальной гарнир. Рыбу поливают заправкой.

Вкус, запах — характерен основному продукту.

Цвет рыбы — серый.

Консистенция — упругая, сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 143.

МОРЕПРОДУКТЫ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крабы*	94	75
или креветки*	94	75
или филе морского гребешка	156	147
или кальмар**	154	139

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг, г	
	брутто	нетто
или лангусты***	188	188
Масса отварных морепродуктов	—	75
Майонез	—	110

*** Шейки в панцере.
* Консервы.
** Филе с кожицей.

Технологические требования к основному сырью

Майонез — нежный, слегка островатый.

Морепродукты — свежемороженые, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Подготовленные морепродукты нарезают тонкими ломтиками поперек волокон, а затем выкладывают горкой и поливают майонезом.

Вареные кальмары можно отпускать с репчатым луком (10 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подготовленные морепродукты нарезаны тонкими ломтиками поперек волокон, выложены горкой и политы майонезом.

Вкус и запах — приятный, слегка острый от майонеза.

Цвет — серый.

РЕЦЕПТУРА № 144.

РЫБА ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	160	96	107	64
или севрюга	150	96	100	64
или сом	192	96	128	64
или кета	157	91	105	61
Масса отварной рыбы	—	75	—	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Морковь	6	5	6	5
Желе № 897	—	125	—	100
Масса заливной рыбы	—	200	—	150
Гарнир № 807 или 809	—	50	—	50
Соус № 891	—	25	—	15
Выход	—	275	—	215

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.

Лимон — свежий, сочный.

Петрушка — свежая, сочная, зеленого цвета.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Технология приготовления

Осетровую рыбу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают звенья, промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30—45 мин при температуре 85—90°С, за 10 мин до окончания варки добавляют перец и лавровый лист.

Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей, без реберных костей, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались.

Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которого должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин.

Охлажденную рыбу нарезают на порцию.

На тонкий слой налитого в противень и застывшего желе, укладывают порционные куски вареной или припущенной охлажденной рыбы так, чтобы между кусками рыбы оставались небольшие промежутки. Каждую порцию рыбы украшают зеленью петрушки, дольками лимона и вареной карбованной моркови. Затем украшения закрепляют охлажденным желе, приготовленным на рыбном бульоне, и дают застыть. После этого рыбу заливают оставшимся желе, чтобы слой его над куском рыбы был 0,5—0,8 см. При отпуске заливную рыбу нарезают на порции, оставляя вокруг каждого куска слой желе. Подают заливную рыбу с соусом хрен, с овощным гарниром или без него, а также можно без соуса и гарнира.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная масса равномерно распределена над куском рыбы. Куски рыбы украшены зеленью, карбованной вареной морковью, лимоном.

Вкус, запах — приятный, свойственной рыбы.

РЕЦЕПТУРА № 145.

РЫБА ФАРШИРОВАННАЯ, ЗАЛИВНАЯ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба фаршированная №№ 514, 515	—	75	—	50
Лимон	5,5	5	5,5	5
Петрушка (зелень)	2	1,5	2	1,5
Желе № 897	—	125	—	100
Масса заливной рыбы	—	200	—	150
На гарнир:				
Огурцы свежие	25	20	25	20
Помидоры свежие	24	20	24	20
или гарнир №№ 818, 819	—	40	—	40
Соус № 891	—	25	—	15
Выход	—	265	—	205

Технологические требования к основному сырью

Лимон — свежий, сочный.

Петрушка — свежая, сочная, зеленого цвета.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Технология приготовления

Судака или щуку очищают от чешуи, потрошат, отделяют голову и промывают. Затем изнутри, тушки подрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой костью, не прорезая кожи.

После этого срезают мякоть, оставляя ее на ноже слоем 0,5—1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или молоке пшеничный хлеб (из муки, не ниже I сорта), пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец и все тщательно перемешивают. Тушку заполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течение 15—20 мин. с добавлением специй и лаврового листа за 5—10 мин. до готовности. Фаршированную заливную рыбу отпускают с гарниром и соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба равномерно залита желеобразной массой.

Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе.

Цвет рыбы — серый, желе — светло-серый.

РЕЦЕПТУРА № 146.

ЖАРЕНАЯ РЫБА ПОД МАРИНАДОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской*	127	89	85	60
или муксун	165	89	111	60
или навага дальневосточная	148	90	98	60
Мука пшеничная	5	5	3	3
Масло растительное	5	5	4	4
Масса жареной рыбы	—	75	—	50
Маринад № 892	—	75	—	50
Лук зеленый	13	10	6	5
Выход	—	160	—	105

* Норма закладки дана на окунь морской потрошеный обезглавленный.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.

Мука пшеничная — не влажная на ощупь, на вкус сладковатая.

Масло растительное — желтого цвета, не прогоркшее.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе с кожей без реберных костей, порционируют. Подготовленные куски рыбы обваливают в муке и жарят. Жареную рыбу раскладывают на порции, заливают маринадом и посыпают шинкованным зеленым луком. Блюдо можно отпускать без лука.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — красный маринад однородный, равномерно покрывает рыбу. Куски рыбы равномерно обжарены.

Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе.

Цвет — красный.

Консистенция рыбы — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 147.

КРАБЫ ПОД МАРИНАДОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крабы*	94	75
Маринад № 892	—	75
Лук зеленый	25	20
Маслины	15	15
Выход	—	185

* Консервы.

Технологические требования к основному сырью

Крабы — свежемороженые, без постороннего запаха.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Технология приготовления

Крабы освобождаются от пластинок, раскладываются на порции, заливают маринадом, посыпают нашинкованным луком и оформляют маслинами. Блюдо можно отпускать и без маслин, норма выхода при этом соответственно уменьшается.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — маринад однородный, равномерно покрывает крабы. Оформляют шинкованным луком, маслинами.

Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе.

РЕЦЕПТУРА № 148.

СТУДЕНЬ РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Пищевые отходы рыб семейства осетровых (голова, плавники, кожа)	1000	1000
или пищевые отходы рыб с костным скелетом (головы, кости, плавники, кожа, чешуя)	1000	1000
Желатин	15	15
Морковь	38	30
Петрушка (корень)	27	20
Лук репчатый	36	30
Чеснок	6	5
Лавровый лист	0,2	0,2
Перец черный горошком	0,5	0,5
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Пищевые отходы рыб — свежемороженые, без постороннего запаха.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень чистый, свежий, сочный.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — блестящая поверхность, с приятным вкусом.

Перец черный горошек, с жгучим вкусом и ароматом.

Технология приготовления

Подготовленные пищевые отходы заливают холодной водой (1—1,5 л на 1 кг отходов) и варят 1,5 ч. За 30—20 мин до окончания варки добавляют овощи и в конце варки — специи. У сваренных отходов отделяют мякоть от костей. Хрящи осетровой рыбы доваривают отдельно. Когда хрящи станут мягкими, их вместе с мякотью измельчают и соединяют с процеженным бульоном, варят еще 10 мин., затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть, добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания. Студень отпускают порциями по 200—150—100 г. Подают с соусом хрен по 30—15 г на порцию. Можно подать с гарниром — свежими, солеными, маринованными огурцами, помидорами, салатом из квашеной капусты и др. — 75—50, на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший.

Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе, с запахом чеснока и специй.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — плотная, желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 149.

СТУДЕНЬ ИЗ РЫБЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кабан-рыба	962	452
или сквама	1143	457
или клыкач	862	457
или ледяная рыба	977	469
Масса отварной рыбы	—	375
Морковь	63	50
Петрушка (корень)	53	40
Лук репчатый	60	50
Чеснок	13	10
Желатин	30	30
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Рыба — свежемороженая, без постороннего запаха.
Морковь — чистая, свежая, сочная.
Петрушка — корень чистый, свежий.
Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.
Чеснок — луковица чистая, свежая с острым вкусом.

Технология приготовления

Рыбу разделывают на филе с кожей без костей, промывают, заливают холодной водой (в соотношении 1—1,5) и варят в течение 30—40 мин при слабом кипении. Перед окончанием варки кладут специи. После варки бульон процеживают, соединяют с измельченной мякотью рыбы, варят еще 10 мин., затем добавляют предварительно замоченный желатин, дают еще раз прокипеть. После окончания варки в студень добавляют измельченный чеснок, охлаждают, разливают и ставят на холод для застывания.

Отпускают по 150—100—75 г на порцию.

При отпуске соус хрен подают отдельно по 30—15 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший.
Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе, с запахом чеснока.
Цвет — светло-серый.
Консистенция — плотная, желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 150.

АССОРТИ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Семга соленая	42	30	35	25	21	15
или лосось соленый (каспийский, балтийский, озерный)	46	30	38	25	23	15
Севрюга	64	41	53	34	33	21
Масса отварной севрюги	—	30	—	25	—	15
Килька	67	30	56	25	33	15
или шпроты	32	30	26	25	16	15
Икра паюсная, или зернистая, или кетовая	15,3	15	10,2	10	—	45
Масса рыбных продуктов	—	105	—	85	—	45
Огурцы соленые	19	15	19	15	19	15
или корнишоны	27	15	27	15	27	15
Помидоры свежие	18	15	18	15	18	15
Морковь	19	15	19	15	19	15
Зеленый горошек консервированный	23	15	23	15	23	15
Желе № 897	—	7	—	7	—	7
Заправа для салатов № 895	—	8	—	8	—	8
Масса гарнира	—	75	—	75	—	75
Лимон	8	7	8	7	8	7
Выход	—	185	—	165	—	125

Технологические требования к основному сырью

Рыба соленая — без наружных повреждений, на вкус соленая.

Севрюга — свежемороженая, без постороннего запаха.

Икра — упругие икринки, со слегка влажной или сухой поверхностью.

Консервы — тушки рыбы целые, с ровными срезами, приятного запаха.

Огурцы соленые — целые, кисловато-соленого вкуса.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Зеленый горошек консервированный — целые зерна, без кожуры, с приятным вкусом.

Лимон — свежий, сочный.

Технология приготовления

В состав рыбного ассорти входит не менее трех-четырех видов рыбных продуктов. Севрюгу для ассорти подготавливают, зачищают от кожи и хрящей и нарезают на порции. Семгу, лосось и кильку разделывают на мякоть. В состав блюда можно вводить различную заливную рыбу, соответственно увеличив его выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыбные продукты уложены аккуратно на блюдо, украшены овощами, зеленью.

Вкус, запах — характерен входящим компонентам.
Цвет — характерен входящим компонентам.
Консистенция — всех рыбных продуктов упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 151.

РАКИ ВАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Раки (в шт.)	10	10	5	5	—	—
Выход	—	10	—	5	—	—

Технологические требования к основному сырью

Раки — свежие, без постороннего запаха.
Перец черный — горошек, с жгучим вкусом и запахом.
Морковь — чистая, свежая, сочная.
Петрушка, укроп — свежие, зеленого цвета.

Технология приготовления

В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, экстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12—15 мин с момента закипания воды. Затем посуду ставят на борт плиты и дают постоять 10—15 мин., чтобы раки приобрели приятный аромат.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — целые тушки.
Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе.
Цвет мякоти — слегка розовый.
Консистенция — нежная, плотная.

РЕЦЕПТУРА № 152.

КРАБЫ СО СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крабы*	56	45
Огурцы свежие	56	45
или огурцы соленые	56	45
Лук зеленый	19	15
Сметана	35	35
Соус «Южный»	—	10
Выход	—	150

* Консервы.

Технологические требования к основному сырью

Крабы — свежие, без постороннего запаха.

Огурцы свежие — чистые, темно-зеленого цвета.

Огурцы соленые — чистые, кисловато-соленого вкуса.

Лук зеленый — стебли свежие, чистые, целые.

Сметана — свежая, сладковатая на вкус.

Соус «Южный» — темно-красного цвета, однородный по консистенции.

Технология приготовления

Крабы освобождаются от пластинок, раскладывают на порции, поливают сметаной с добавлением соуса «Южный», посыпают зеленым луком, укладывают нарезанные ломтиками огурцы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крабы освобождены от пластинок, разложены на порции, политы сметаной с добавлением соуса «Южный», посыпаны зеленым луком.

Вкус и запах — приятный, слегка кисловатый, с ароматом рыбы.

Цвет — крабов сероватый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 153.

КРАБЫ ЗАЛИВНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крабы*	63	50	44	35	—	—
Морковь	25	20**	19	15**	—	—
Огурцы маринованные	36	20	27	15	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	23	15	—	—
Картофель	27	20**	21	15	—	—
Салат	14	10	7	5	—	—
Желе рыбное № 897	—	75	—	50	—	—
Масса заливных крабов	—	215	—	150	—	—
Соус №№ 887, 891	—	30	—	20	—	—
Выход	—	245	—	170	—	—

* Консервы.

** Масса вареных очищенных овощей.

Технологические требования к основному сырью

Крабы — консервы, без постороннего запаха.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Огурцы маринованные — чистые, кисловатые на вкус.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без кожуры, с приятным вкусом и запахом.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие.

Салат — свежий, зеленого цвета.

Технология приготовления

В форму для заливных блюд наливают готовое охлажденное желе, когда застывает у стенок формы (слоем 1—1,5), незастывшую часть сливают.

При помощи жидкого желе закрепляют кусочки крабов (консервы), нарезанные овощи и салат. Затем кладут остальные крабы, овощи, полностью заливают желе и ставят в холодное место для застывания.

При отпуске форму с крабами на несколько секунд опускают в теплую воду, встряхивают, чтобы желе отстало от стенок формы, и выкладывают его. Отдельно подают соус хрен или майонез с корнишонами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид—крабы равномерно залиты желеобразной массой. Соус подают отдельно.

Вкус, запах — приятный, свойственный рыбе.

Цвет — светло-серый.

РЕЦЕПТУРА № 154.

УСТРИЦЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Устрицы (в шт.)	7	7	5	5	—	—
Лимон	80	72	40	36	—	—
Выход	—	7 шт.+ +72 г	—	5 шт.+ +36 г		

Технологические требования к основному сырью

Устрицы — свежие, без постороннего запаха.

Лимон — свежий, сочный.

Технология приготовления

Раковины устриц перед использованием тщательно промывают при помощи щетки. Открывают устрицы ножом с коротким лезвием, начиная с толстой части раковины (замка). Раскрыв раковины и подрезав с внутренней стороны место соединения устрицы с плоской створкой, удаляют ее, а устрицу в глубокой створке раковины обливают холодной подсоленной водой и подают в раковинах. Отдельно подают лимон, нарезанный на дольки. Перед употреблением устрицы подрезают место соединения с раковиной и отжимают на нее сок лимона.

Устриц можно полностью освобождать от раковин, отпускать на блюде с мелко наколенным пищевым льдом, покрытым салфеткой. Раковины с устрицами укладывают на салфетку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — раковины подают со льдом, лимоном.

Вкус, запах — специфический, свежий, без посторонних запахов.

Цвет — серый.

Консистенция — упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 155.

МЯСО, ЯЗЫК, ПТИЦА, ИЛИ КРОЛИК ОТВАРНЫЕ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	164	121	110	81
или свинина	147	125	97	83
или баранина	164	117	109	78
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или курица	155	107	104	72
или индейка	140	103	94	69
или гусь	156	103	105	69
или кролик	107	102	72	68
Масса отварных продуктов из мяса и птицы	—	75	—	50
Гарнир №№ 808, 810, 816	—	75	—	50
Соус №№ 887, 891	—	30	—	20
Соль	40	40	30	30
Выход	—	180	—	120

Технологические требования к основному сырью

Говядина — мышцы развиты удовлетворительно, отростки стенных и поясничных позвонков слегка выступают, лопатки без впадин. Подкожный жир в малом количестве.

Свинина — упитанность свинины обозначается фиолетовым клеймом, туши чистые, без постороннего запаха, цвет красный. Сок белый, консистенция плотная.

Язык — без жира, лимфатических узлов, крови, равномерная окраска ткани.

Технология приготовления

Все виды мяса предназначенные для варки, нарезают кусками массой не более 2 кг. У сырой бараньей, свиной или телячьей грудинки с внутренней стороны вдоль ребер подрезают пленки для облегчения удаления костей после варки. Мякоть лопаточной части и покромку свертывают рулетом и перевязывают. Подготовленное мясо закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1—1,5 л воды) и варят при слабом кипении. Куски мяса должны быть полностью покрыты водой. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют коренья и репчатый лук. Соль и специи кладут в бульон за 15—20 мин до готовности мяса, лавровый лист за 5 мин. После варки из мяса немедленно удаляют реберные кости.

Подготовленные языки варят так же как и мясо. После варки их погружают в холодную воду и, не давая им сильно остыть, снимают кожу. Вареное охлажденное мясо или язык нарезают поперек волокон тонкими ломтиками. Птицу и кролика нарубают по 2 куска на порцию (от грудной части и ножки). При отпуске кладут гарнир, а соус подают отдельно или наливают рядом с основным продуктом. Блюдо можно отпускать без соуса, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварное мясо или птица уложены на тарелку вместе с гарниром.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом кореньев и репчатого лука.

Цвет — серый.

Консистенция — мягкая, плотная.

РЕЦЕПТУРА № 156.

ПОРОСЕНОК ОТВАРНОЙ С ХРЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Поросенок	166	133	125	100
Масса отварного поросенка	—	100	—	75
Гарнир №№ 807, 811, 816	—	75	—	50
Соус № 891	—	25	—	15
Выход	—	200	—	140

Технологические требования к основному сырью

Поросенок — шкурка белая или слегка розоватая, без опухолей, сыпи, кровоподтеков, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Подготовленных поросят завертывают в салфетку или пергамент, перевязывают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 50—60 мин. В конце варки кладут соль (8—10 г на 1 л бульона). Сваренного поросенка охлаждают в бульоне, разрубают вдоль на две части, которые затем нарубают поперек по 1—2 куска на порцию. Подают с гарниром и соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поросенок нарезан кусочками, сбоку гарнир и соус.

Вкус, запах — приятный, свойственный вареному мясу.

Цвет — белый, слегка сероватый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 157.

ФИЛЕ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ ПОД МАЙОНЕЗОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	155	107	104	72	—	—
или рябчик, или куропатка серая	211	139	141	93	—	—
или тетерев	217	139	145	93	—	—
или фазан	211	139	141	93	—	—
Масса отварного филе птицы или дичи	—	75*	—	50*	—	—
Гарнир №№ 807, 809	—	75	—	50	—	—
Соус №№ 884, 886	—	40	—	35	—	—
Выход	—	190	—	135	—	—

* Масса вареного филе птицы или дичи без кожи.

Технологические требования к основному сырью

Майонез— нежный, слегка острый.

Птица и дичь — свежемороженые, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Филе снимают и зачищают от кожи. Овощи нарезают мелкими кубиками. Половину овощей заправляют частью майонеза, укладывают на блюдо горкой, а сверху — филе птицы, которое заливают майонезом или майонезом с желе. Оставшиеся овощи, нарезанные кубиками, укладывают рядом с филе.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — филе птицы равномерно залито майонезом, уложено на горку овощей. Овощи нарезаны мелким кубиком.

Вкус, запах — приятный, свойственный вареному мясу.

Цвет — белый.

Консистенция — мягкая, плотная.

РЕЦЕПТУРА № 158.

МЯСО, ПТИЦА, КРОЛИК ИЛИ ДИЧЬ ЖАРЕНЫЕ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	156	115	105	77
или свинина	129	110	87	74
или баранина	166	119	110	79
или телятина	180	119	120	79
Жир животный топленый пищевой	3	3	3	2

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I и II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса жареных мясных продуктов	—	—	—	—
или курица	216	149	163	112
или цыпленок	213	149	160	112
или индейка	192	141	144	106
или гусь	261	172	195	129
или кролик	143	136	107	102
или тетерев (в шт.)	1/4	1/4	1/6	1/6
или рябчик или куропатка серая (в шт.)	2/3	2/3	1/2	1/2
или фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5
Маргарин столовый	5	5	4	4
Масса жареной птицы или дичи или кролика	—	100	—	75
Гарнир №№ 808, 813, 816	—	75	—	50
Соус №№ 884 887, 891	—	25	—	20
Выход говядина или свинина, или баранина, или телятина	—	175	—	120
птицы, или кролика или дичи	—	200	—	145

Технологические требования к основному сырью

Мясо — мороженое, без постороннего запаха.

Птица — мороженая, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — белого цвета, без прогорклости.

Жир животный — цвет от белого до желтого, без постороннего привкуса и запаха.

Технология приготовления

Жареное охлажденное мясо нарезают поперек волокон тонкими ломтиками, птицу, кролика и дичь нарубают по два куска на порцию. Отпускают с гарниром (к птице, кролику и дичи, кроме свежих, соленых, маринованных овощей и грибов, можно подать маринованные плоды и зеленый салат) и соусом (к мясу, кролю, майонез и его производных, подают еще и соус хрен).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо нарезано кусочками, рядом гарнир и подлит соус.

Вкус, запах — приятный, свойственный жареному мясу.

Цвет — светло-желтый.

РЕЦЕПТУРА № 159.

АССОРТИ МЯСНОЕ

1-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	54	40	54	40	—	—
или телятина	59	39	59	39	—	—
язык говяжий	42	42	42	42	—	—
или язык свиной	42	42	42	42	—	—
или язык бараний	48	48	48	48	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных мясных продуктов	—	25	—	25	—	—
Окорок копчено-вареный и вареный (со шкурой и костями)						
Тамбовский, Воронежский	—	—	33	25	—	—
Курица	54	37	—	—	—	—
или индейка	48	35	—	—	—	—
Маргарин столовый	1,25	1,25	—	—	—	—
Масса жареной птицы	—	25	—	—	—	—
Масса мясных продуктов	—	75	—	75	—	—
Выход	—	175	—	140	—	—
Гарнир №№ 808, 816	—	75	—	50	—	—
Соус № 887	—	25	—	15	—	—

Технологические требования к основному сырью

Говядина — красного цвета с различными оттенками, тонкозернистой консистенции, запах ароматный.

Языки — чистые, хорошо промытые, без нарушения наружной оболочки.

Окорок — поверхность равномерно окрашенная, розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Курица — поверхность сухая, подкожный и внутренний жир белый, слегка желтоватый, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — белого цвета, не прогорклый.

Технология приготовления

Отварные, жареные мясопродукты, свинокопчености нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски. Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно.

Кроме указанных в рецептуре продуктов, можно использовать буженину, карбонат, ветчинную шейку, корейку, грудинку, жареных индейку, дичь, кролика.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — продукты нарезаны тонкими ломтиками и уложены на блюдо.

Вкус, запах — приятный, свойственный мясу.

Цвет — свойственный входящим продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 160.

АССОРТИ МЯСНОЕ

2-й вариант

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Язык говяжий	42	42	42	42	—	—
или язык бараний	48	48	48	48	—	—
или язык свиной	42	42	42	42	—	—
Масса отварного языка	—	25	—	25	—	—
Свинина	43	37	43	37	—	—
Жир животный топленый пищевой	1	1	1	1	—	—
Масса жареной свинины	—	25	—	25	—	—
Колбаса вареная	—	—	21	20	—	—
Маргарин столовый	1,25	1,25	—	—	—	—
Масса жареной курицы	—	25	—	—	—	—
Масса мясных продуктов	—	75	—	70	—	—
Гарнир № 808, 813, 816	—	75	—	50	—	—
Соус №№ 887, 891	—	30	—	20	—	—
Выход	—	180	—	140	—	—

Технологические требования к основному сырью

Языки — чистые, хорошо промытые, без нарушения наружной оболочки.

Свинина — бледно-розового цвета, нежной, мягкой консистенции, с прослойками жира на разрезе.

Жир животный топленый — цвет от белого до желтого, без постороннего привкуса и запаха.

Колбаса вареная — поверхность чистая, упругой консистенции, фарш равномерно перемешан.

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — белого цвета, не прогоркший.

Технология приготовления

Отварные, жареные мясопродукты, колбасу нарезают тонкими ломтиками, птицу нарубают на порционные куски. Подготовленные мясопродукты укладывают на блюдо, рядом размещают гарнир, блюдо красиво оформляют. Соус подают отдельно. Кроме указанных в рецептуре продуктов, можно использовать буженину, карбонат, ветчинную шейку, корейку, грудинку, жареных индейку, дичь, кролика.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные мясопродукты уложены аккуратно на блюдо, украшены овощами и зеленью, рядом гарнир. Соус подают отдельно.

Вкус, запах — характерен входящим компонентам.

Цвет — характерен входящим компонентам.

Консистенция — мягкая, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 161.

МЯСО ИЛИ ЯЗЫК, ИЛИ ПОРОСЕНОК ЗАЛИВНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина	164	121	110	81
или баранина	164	117	109	78
или свинина	147	125	97	83
или язык говяжий	126	126	84	84
или язык бараний	143	143	96	96
или язык свиной	127	127	85	85
или поросенок	125	100	84	67
Масса отварных мясных продуктов	—	75	—	50
или телятина	180	119	120	79
жир животный топленый пищевой	3	3	2	2
Масса жареной телятины	—	75	—	50
Морковь	4	3	3	2
Петрушка (зелень)	4	3	3	2
Желе № 897	—	125	—	75
Гарнир №№ 809, 810, 811, 816	—	50	—	50
Соус № 891	—	25	—	20
Соль	40	40	30	30
Выход	—	270	—	190

Технологические требования к основному сырью

Говядина — красного цвета, плотной тонкозернистой консистенции, запах ароматный.

Баранина — красного цвета, разных оттенков, твердая густозернистая консистенция.

Свинина — бледно-розового цвета, нежной, мягкой консистенции, с прослойками жира на разрезе.

Языки — чистые, хорошо промытые, без нарушения оболочки.

Жир животный — цвет от белого до желтого, без постороннего запаха и привкуса.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — зеленого цвета, свежая, сочная.

Технология приготовления

Вареное мясо или язык, или жареную телятину режут по 1—2 куска на порцию. Отварного поросенка рубят на порции. В лоток наливают тонкий слой желе и дают ему застыть. Затем на него кладут подготовленные куски мясного продукта, сверху его украшают морковью, зеленью, а поросенка и яйцом (по I—II кол. — 1/8 шт., по III кол — 1/10 шт.), заливают тонким слоем желе и охлаждают. Когда желе застынет, продукты вновь заливают желе так, чтобы слой его составлял над продуктами 0,5 см. Соус подают отдельно. К поросенку можно подать соус хрен со сметаной. Блюдо можно отпускать без соуса и гарнира.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студнеобразная масса, мясо по 1—2 куска на порцию, украшено морковью, зеленью.

Вкус, запах — приятный, свойственный мясу.

РЕЦЕПТУРА № 162.

ЗАЛИВНОЕ ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ, ИЛИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ В ФОРМЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	286	197	190	131	—	—
Масса отварной курицы	—	75	—	50	—	—
Филе фазан (в шт.)	1/4	1/4	1/5	1/5	—	—
или рябчик (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2	—	—
или куропатка серая (в шт.)	3/4	3/4	1/2	1/2	—	—
или тетерев (в шт.)	1/4	1/4	1/6	1/6	—	—
или мясное ассорти:						
телятина	59	39	47	31	—	—
масса отварной телятины	—	25	—	20	—	—
окорок копчено-вареный (со шкурой и костями):						
тамбовский, воронежский	33	25	20	15	—	—
Язык говяжий	42	42	25	25	—	—
или язык свиной	42	42	25	25	—	—
или язык бараний	48	48	29	29	—	—
масса вареного языка	—	25	—	15	—	—
масса готовых продуктов	—	75	—	50	—	—
Желе мясное № 897	—	100	—	75	—	—
Яйцо	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	—	—
Морковь	19	15	13	10	—	—
Огурцы	31	25	13	10	—	—
Помидоры свежие	29	25	24	20	—	—
Горошек зеленый консервированный	23	15	15	10	—	—
Капуста цветная маринованная	27	15	18	10	—	—
Салат	21	15	14	10	—	—
Соус № 891	—	30	—	20	—	—
Выход	—	328	—	225	—	—

Технологические требования к основному сырью

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Телятина — светло-розового цвета, белый жир, зернистое строение, запах слегка сладковато-кислый.

Окорок — поверхность равномерно окрашенная, розово-красного цвета, без серых пятен с запахом копчения.

Языки — чистые, хорошо промытые, без нарушения наружной оболочки.

Яйцо — свежее, без постороннего запаха.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Огурцы свежие — чистые, плотные, темно-зеленого цвета.

Помидоры свежие — чистые, без пятен, красного цвета.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без оболочки с приятным вкусом и запахом.

Капуста цветная маринованная — головки плотные, свежие.

Салат — свежий, зеленого цвета.

Технология приготовления

Мякоть птицы или дичи, или телятины и язык нарезают тонкими ломтиками. В форму наливают желе и охлаждают. Когда оно застынет у стенок формы слоем 1 см, незастывшую часть желе сливают в два-три приема, наполняют форму тонко нарезанными ломтиками птицы или дичи, или мясным ассорти, а также фигурно нарезанными овощами и салатом.

Каждый слой продуктов заливают желе и охлаждают.

Заливное готовят в порционных формах.

Перед подачей форму опускают на несколько секунд в горячую воду и выкладывают заливное на блюдо.

Заливное можно готовить без соуса и гарнира.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — желеобразная масса равномерно покрывает мясопродукты.

Вкус, запах — приятный, свойственный мясу.

РЕЦЕПТУРА № 163.

КУРИЦА ФАРШИРОВАННАЯ (ГАЛАНТИН) ИЛИ ПОРОСЕНОК ФАРШИРОВАННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	94	45	—	—
или поросенок	90	45	—	—
Свинина	27	23	—	—
Шпик	9	9	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	—	—
Фисташки	16	8	—	—
или горошек зеленый консервированный	12	8	—	—
Молоко	35	35	—	—
Мускатный орех	0,1	0,1	—	—
Перец молотый	0,01	0,01	—	—
Соль	3	3	—	—
Масса полуфабриката	—	129	—	—
Масса готовой фаршированной курицы или поросенка	—	75	—	—
Гарнир №№ 807, 808, 809, 810	—	50	—	—
Соус №№ 887, 889, 891	—	25	—	—
Выход	—	150	—	—

Технологические требования к основному сырью

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Поросенок — светло-розового цвета, нежное, вкусное, с белым жиром.

Свинина — бледно-розового цвета, нежной, мягкой консистенции, с прослойками жира.

Шпик — белого цвета с розовым оттенком, без признаков пожелтения.

Яйца — свежие, без постороннего запаха.

Горошек зеленый консервированный — целые зерна, без оболочки, с приятным вкусом и запахом.

Молоко — свежее, не прокисшее.

Перец молотый — с жгучим вкусом и ароматом.

Технология приготовления

На обработанной тушке курицы делают продольный разрез вдоль позвоночника и срезают целиком кожу, оставляя слой мякоти толщиной до 1 см. Из остальной мякоти приготавливают фарш.

Мякоть с добавлением свинины пропускают через мясорубку два-три раза, затем через протирочную машину в несколько приемов, добавляют сырые яйца, молоко и выбивают. В фарш кладут нарезанный мелкими кубиками шпик, фисташки или зеленый горошек, соль, перец, мускатный орех и перемешивают. Полученным фаршем наполняют кожу, зашивают разрез и придают изделию форму целой тушки, завертывают ее в салфетку или пергамент, перевязывают шпагатом и варят в бульоне при слабом кипении 1—1,5 ч. Готовую курицу охлаждают в бульоне, кладут под легкий пресс и ставят в холодильник для придания формы.

При отпуске курицу режут на 1—2 куска на порцию, гарнируют, соус подают отдельно.

У обработанного поросенка, разрезанного вдоль туловища (по брюшку) удаляют кости. Разрез частично зашивают. Через оставшееся отверстие наполняют поросенка фаршем, после чего отверстие зашивают.

Фарш приготавливают так же, как и для курицы фаршированной, но вместо мякоти кур используют мякоть поросенка. Подготовленного поросенка завертывают в салфетку или пергамент и перевязывают. Варят поросенка вместе с удаленными костями 1,5—2 час. при слабом кипении. Соль кладут в конце варки. Готового поросенка охлаждают вместе с бульоном и в дальнейшем приготавливают и отпускают, как курицу фаршированную.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — курица или поросенок нарезаны кусочками, рядом гарнир, соус подают отдельно.

Вкус — запах — приятный, острый, свойственный мясу.

Цвет — слегка розовый.

Консистенция — нежная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 164.

ФИЛЕ ИЗ КУР ИЛИ ДИЧИ ФАРШИРОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I, II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	147	53	—	—
или рябчик	1/3 шт.	53	—	—
или куропатка	1/3 шт.	53	—	—
или фазан	1/8 шт.	53	—	—
или тетерев	1/8 шт.	53	—	—
или перепелка (в шт.)	1	1	—	—
или дрозды (в шт.)	1	1	—	—
Печень (телячья)	51	45	—	—
Шпик	14	13	—	—
Морковь	5	4	—	—
Сельдерей молодой (корень)	2,5	2	—	—
Лук репчатый	5	4	—	—
Мадера	5	5	—	—
Мускатный орех	0,5	0,5	—	—
Перец черный молотый	0,02	0,02	—	—
Масса фарша	—	41	—	—
Масса припущенного фаршированного филе	—	80	—	—
Желатин	2	2	—	—
Масса желе	—	20	—	—
Гарнир № 815	—	50	—	—
Соус № 884 или 887	—	30	—	—
Выход	—	180	—	—

Технологические требования к основному сырью

Курица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Печень телячья — светло-коричневого цвета, горьковатого привкуса с зернистым строением.

Шпик — белого цвета с розовым оттенком, без признаков пожелтения.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Сельдерей — корень чистый, свежий.

Лук репчатый — луковицы чистые, сочные.

Мускатный орех — чистый с приятным запахом.

Перец черный — молотый с жгучим вкусом и запахом.

Технология приготовления

На шпике обжаривают нарезанные коренья, лук и печень, затем обжаренные продукты дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой.

В фарш добавляют мускатный орех в порошке, перец, мадеру и тщательно перемешивают.

Печень телячью можно заменить печенью куриной.

На зачищенное и тонко отбитое филе птицы или дичи кладут фарш, края филе завертывают, придают ему цилиндрическую

форму и припускают до готовности. Затем охлаждают и заливают желе слоем 1—2 мм, приготовленным из куриного бульона с добавлением желатина.

Подают по 1—2 штуки на порцию.

Перепелов и дроздов, которые весят в среднем 50 г, фаршированными подают по 2—3 штуки на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — фаршированное филе цилиндрической формы залито желированной массой.

Вкус, запах — приятный, острый, свойственный мясу.

РЕЦЕПТУРА № 165.

ПАШТЕТ ИЗ ПЕЧЕНИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	1063	882/600*	1240	1029/700*	1329	1103/750*
или печень свиная, или баранья, или телячья	1002	882/600*	1169	1029/700*	1253	1103/750*
Масло сливочное	100	100	75	75	50	50
Шпик	156	150	104	100	52	50
Лук репчатый	119	100/50*	119	100/50*	119	100/50*
Морковь	93	74/50*	93	74/50*	93	74/50*
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Молоко или бульон	50	50	50	50	50	50
Соль	30	30	30	30	30	30
Перец	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* В графе нетто в числителе указана масса продуктов нетто, в знаменателе масса готового продукта.

Технологические требования к основному сырью

Печень говяжья — светло-коричневого цвета, горьковатого привкуса с зернистым строением.

Масло сливочное — свежее, не прогорклое.

Шпик — белого цвета, с розовым оттенком, без признаков пожелтения.

Лук репчатый — луковица чистая, свежая.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Яйца — свежие, без запаха.

Технология приготовления

Нарезанные лук, морковь поджаривают со шпиком до полуготовности, добавляют нарезанную печень, специи, все жарят и пропускают два раза через мясорубку с частой решеткой, добавляют две трети нормы размягченного сливочного масла, молоко или бульон и тщательно вымешивают. Формуют в виде батона и оформляют маслом и рубленым яйцом. Вместо масла сливочного для паштета можно использовать куриный, утиный или гусиный жир.

Отпускают паштет по 30—100 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — паштет сформован в виде батона, оформлен маслом и рубленым яйцом.

Вкус и запах — в меру соленый, с привкусом печени.

Цвет — коричневый.

Консистенция — однородная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 166.

ПАШТЕТ ИЗ ДИЧИ ИЛИ ПТИЦЫ, ИЛИ МЯСА В ТЕСТЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Курица	952	656/250*
или гусь	953	629/250*
или рябчик (в шт.)	3	3
или куропатка серая (в шт.)	3	3
или тетерев (в шт.)	1	1
или фазан (в шт.)	1	1
или свинина	432	368/250*
или телятина	602	397/250*
или баранина	555	397/250*
Печень (телячья)	418	368 /250*
Шпик	125	120
Лук репчатый	95	80/40**
Морковь	71	57/35**
Петрушка (корень)	75	56/35
Перец черный молотый	0,08	0,08
Масса паштета	—	760***
Мука пшеничная	150	150
Маргарин столовый	60	60
Сахар	12	12
Яйца	1 шт.	40
Сметана	50	50
Масса теста	—	300
Масса полуфабриката	—	1060
Масса готового паштета в тесте после выпечки	—	850
Желатин	18	18
Масса желе	—	150
Выход	—	1000

* В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса отварной мякоти без кожи птицы и жареных мясных продуктов.

** В графе нетто в числителе указана масса нетто, в знаменателе масса пассированных овощей.

*** В том числе 50 г бульона.

Технологические требования к основному сырью

Птица — поверхность сухая, подкожный жир белый, без постороннего запаха.

Мясо — красноватого цвета, зернистого строения, запах слегка сладковато-кислый.

Печень — светло-коричневого цвета, горьковатого привкуса с зернистым строением.

Шпик — белого цвета с розовым оттенком, без признаков понижения.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень свежий, чистый.

Перец черный — молотый с жгучим вкусом и запахом.

Мука пшеничная — невлажная на ощупь, с сладковатым вкусом.

Маргарин столовый — светлого цвета, не прогорклый.

Сахар — чистый, белого цвета.

Яйца — свежие, без запаха.

Сметана — свежая, сладковатая на вкус.

Технология приготовления

Для приготовления паштета печень нарезают, обжаривают с луком и морковью и 1/2 частью шпика, дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой. Отдельно пропускают вареную мякоть птицы или дичи, выбивают ее с добавлением бульона, смешивают с печенью и оставшимся шпиком, нарезанным мелкими кубиками, и заправляют перцем.

Пресное сдобное тесто, приготовленное из муки, маргарина, сахара, яиц и сметаны, раскатывают в длинную полосу толщиной 5 мм, кладут на него паштет, закрывают такой же полосой теста и плотно соединяют края.

На поверхности изделия делают несколько проколов, смазывают яйцами и выпекают при температуре 220—240°С 10—12 мин. Готовое тесто охлаждают, образовавшиеся между тестом и фаршем пустоты заливают полузастывшим желе, приготовленным из бульона с добавлением желатина.

Паштет в тесте можно готовить в специальных формах.

Мясной паштет готовят так же, как из птицы или дичи.

Отпускают паштет порциями по 30—100 г.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сформован в виде батона, отпускается нарезанным на порционной тарелке.

Вкус и запах — приятный, характерный запеченному тесту и паштету.

Цвет — тесто румяное, паштет — серо-коричневый.

Консистенция паштета — однородная, теста — пористая.

РЕЦЕПТУРА № 167.

СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	858	858/375*	572	572/250*
Желатин	—	—	12	12	15	15
Морковь	—	—	40	32	40	32

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход	—	—	—	1000	—	1000

* В числителе указана масса мяса брутто, в знаменателе — масса готового мяса.

Технологические требования к основному сырью

Говядина — красного цвета, плотной тонкозернистой консистенции, запах ароматный.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень свежий, чистый, сочный.

Лук репчатый — луковица чистая, с острым вкусом.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — блестящая поверхность, с приятным запахом.

Технология приготовления

Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5—2 л воды) и варят при слабом кипении 3—5 час. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20—22 г на 1 кг студня), варят 20—25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания.

Отпускают студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Студень можно готовить без чеснока.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — желеобразная масса, плотная, продукт равномерно распределен на желе.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

Цвет — светло-серый.

РЕЦЕПТУРА № 168.

СТУДЕНЬ ИЗ СВИНИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина обрезная (котлетное мясо)	—	—	749	749/375	500	500/250*
Желатин	—	—	12	12	15	15
Морковь	—	—	40	32	40	32

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Свинина — бледно-розового цвета, нежной, мягкой консистенции.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень чистый, свежий.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — с блестящей поверхностью, запах—приятный.

Технология приготовления

Промытое мясо, не отделяя от костей, заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5—2 л воды) и варят при слабом кипении 3—5 час. За час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20—22 г на 1 кг студня), варят 26—25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания.

Отпускают студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Студень можно готовить без чеснока.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный хорошо застывший, основной продукт, нарезан кубиками и равномерно распределен по всему желе.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — плотная, желеобразная.

РЕЦЕПТУРА № 169.

СТУДЕНЬ ИЗ ГОВЯДИНЫ И СВИНИНЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	428	428/187	287	287/125
Свинина обрезная (котлетное мясо)	—	—	374	374/187	249	249/125
Кости свиные	—	—	64	—	49	—
Желатин	—	—	12	12	15	15
Морковь	—	—	40	32	40	32
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Выход	—	—	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Говядина — красного цвета, плотной тонкозернистой консистенции, запах ароматный.

Свинина — бледно-розового цвета, нежной, мягкой консистенции, с прослойками жира.

Кости свиные — мелкоразрубленные, без постороннего запаха.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень чистый, свежий.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — с блестящей поверхностью, с приятным запахом.

Технология приготовления

Кости варят 4—5 ч, говядину 3—3,5 ч, свинину 2—2,5 ч. Промытое мясо заливают холодной водой (на 1 кг мяса 1,5—2 л воды) и варят при слабом кипении 3—5 час., за час до окончания варки кладут овощи. Сваренное мясо вынимают из бульона, освобождают от костей, мелко рубят, или пропускают через мясорубку, снова соединяют с процеженным бульоном, солят (20—22 г на 1 кг студня), варят 20—25 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания.

Отпускают студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший, основной продукт нарезают кубиками и равномерно распределяют по всему желе, подают соус — хрен.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

РЕЦЕПТУРА № 170.

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина II категории (котлетное мясо)	—	—	400	400/170*	—	—
или рубцы	—	—	400	380/200*	—	—
или голова говяжья	—	—	800	200**	—	—
или голова баранья	—	—	600	210**	—	—
Путовый сустав говяжий	—	—	400	136**	600	204**
или ноги бараньи	—	—	400	168**	600	252**
или уши говяжьи	—	—	200	180**	400	360**
или губы говяжьи	—	—	250	175**	400	280**
Морковь	—	—	40	32	40	32
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	1000	—	1000

* В числителе — масса продуктов брутто, в знаменателе — масса отварных продуктов.

** Масса отварных продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Говядина — красноватого цвета, плотной, тонкозернистой консистенции, запах ароматный.

Головы — очищены от волос, шкуры, кровеносных сосудов, загрязнений.

Ноги — очищают от роговых, «башмаков», загрязнений.

Морковь — чистая, свежая, сочная.

Петрушка — корень свежий, чистый.

Лук репчатый — луковицы чистые, сочные.

Чеснок — луковицы чистые, с острым вкусом.

Лавровый лист — блестящий лист — с приятным запахом.

Перец черный горошек — с жгучим вкусом и запахом.

Технология приготовления

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6—8 ч, периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 3—4 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут специи и овощи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи, сухожилья. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания.

Отпускают студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший, основной продукт нарезан кубиками и равномерно распределен по желе.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

РЕЦЕПТУРА № 171.

СТУДЕНЬ СВИНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		I	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свинина обрезная (котлетное мясо)	—	—	360	360/180*	—	—
или рубцы	—	—	400	380/200*	—	—
или голова свиная	—	—	455	446/200**	—	—
Ноги свиные	—	—	400	180**	600	260**
или уши свиные	—	—	200	180**	400	360**
или губы говяжьи (без челюстных костей)	—	—	250	175**	400	280**
Морковь	—	—	40	32	40	32
Петрушка (корень)	—	—	32	24	—	—
Лук репчатый	—	—	40	34	40	34
Чеснок	—	—	5	4	5	4
Лавровый лист	—	—	0,2	0,2	0,2	0,2
Перец черный горошком	—	—	0,5	0,5	0,5	0,5
Соль	—	—	30	30	30	30
Выход	—	—	—	1000	—	1000

* В числителе — масса продуктов брутто, в знаменателе — масса отварных продуктов.

** Масса отварных продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Свинина — мясо чистое, без посторонних запахов, мясо красного цвета, сок — белого, консистенция плотная.

Голова свиная — без языков, разрублена пополам, мозги удалены.

Ноги свиные — без постороннего запаха, консистенция упругая, цвет — серый с желтоватым оттенком.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, сухие, не уродливы по форме.

Технология приготовления

Обработанные субпродукты рубят, промывают, заливают холодной водой в количестве 2 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 6—8 ч периодически снимая жир. Если для приготовления студня используется мясо, то его добавляют через 2—3 ч после закладки субпродуктов. За 1 ч до окончания варки кладут овощи и специи. У сварившихся субпродуктов отделяют

кости, хрящи и сухожилия. Студень разливают в противни или формы и ставят на холод для застывания.

Отпускают студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Требования к качеству готового блюда

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший, основной продукт нарезан кубиками и равномерно распределен по желе, отдельно подают соус-хрен.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

Цвет — студень прозрачный, продукты — характерные отварным продуктам.

РЕЦЕПТУРА № 172.

СТУДЕНЬ ИЗ СВИНЫХ ГОЛОВ

Наименование сырья	Расход сырья на порцию, г	
	брутто	нетто
Головы свиные	681	667/300*
Желатин	10	10
Морковь	40	32
Петрушка (корень)	32	24
Лук репчатый	40	34
Чеснок	5	4
Лавровый лист	0,2	0,2
Перец черный горошком	0,5	0,5
Выход	—	1000

* Масса вареного продукта.

Технологические требования к основному сырью

Головы очищены от волос, шкуры, кровеносных сосудов, загрязнений.

Морковь — свежая, чистая, сочная.

Петрушка — корень свежий, чистый.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — блестящая поверхность, с приятным запахом.

Перец черный горошек — с жгучим запахом и вкусом.

Технология приготовления

Подготовленные головы разрубывают, промывают, заливают водой (в соотношении 1:1,5 или 1:2) и варят при слабом кипении 6 ч. За 1 час до окончания варки добавляют овощи.

Головы вынимают, отделяют мякоть и мелко рубят. Процеженный бульон соединяют с измельченной мякотью, соль и специями, варят 10 мин, добавляют подготовленный желатин, дают еще раз прокипеть. По окончании варки добавляют растертый чеснок, охлаждают и оставляют для застывания.

Отпускают по 100—150 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший, основной продукт нарезан кубиками и равномерно распределен по всему желе.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

РЕЦЕПТУРА № 173.

СТУДЕНЬ ИЗ СУБПРОДУКТОВ ПТИЦЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Головы, ноги, крылья, шеи, желудки	—	1500
Желатин	15	15
Морковь	40	32
Петрушка (корень)	—	—
Лук репчатый	40	34
Чеснок	5	4
Лавровый лист	0,2	0,2
Перец черный горошком	0,5	0,5
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Головы — очищены от волос, шкуры, кровеносных сосудов, загрязнений.

Ноги — очищают от роговых «башмаков», загрязнений.

Морковь — свежая, чистая, сочная.

Петрушка корень — сочный, белый, свежий.

Лук репчатый — луковица чистая, сочная.

Чеснок — луковица чистая, с острым вкусом.

Лавровый лист — блестящая поверхность, с приятным запахом.

Технология приготовления

Обработанные субпродукты заливают холодной водой в количестве 1,5 л на 1 кг продукта и варят при слабом кипении в течение 4 ч, периодически снимая жир, за 1 ч до окончания варки кладут овощи и специи. У сварившихся субпродуктов отделяют кости, хрящи. Студень разливают в формы и ставят на холод для застывания.

Отпускать студень по 100—150 г на порцию с соусом хрен № 891.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — студень плотный, хорошо застывший, основной продукт нарезан и равномерно распределен по желе.

Вкус, запах — приятный, свойственный вкусу мяса, с запахом пряностей и чеснока.

Консистенция — плотная, желеобразная.

СУПЫ

РЕЦЕПТУРА № 174.

БУЛЬОН КОСТНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые*	120	120	150	150	125	125
Морковь	4	3	5	4	5	4
Петрушка (корень)	3	2	4	3	3,5	2,5
Лук репчатый	4	3	5	4	5	4
Вода	366	366	625	625	625	625
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход		300		500		500

* К пищевым костям относят: говяжьи — суставные головки трубчатых костей, грудные, позвоночные и крестцовые кости, свиные и бараньи, позвоночные тазовые, трубчатые и крестцовые кости. Реберные и лопаточные кости говяжьих туш для приготовления соусов не используются, их сдают на техническую переработку. Позвоночные кости используются для приготовления соусов.

Технологические требования к основному сырью

Кости пищевые — поверхность чистая, без признаков порчи.

Морковь — корнеплоды свежие, без повреждений, однородные по окраске.

Лук репчатый — луковицы целые, сухие, не загрязненные, с хорошо подсушенными верхними чешуйками.

Технология приготовления

При приготовлении бульона кости измельчают для более полного извлечения питательных веществ. Позвоночные и плоские кости рубят поперек на части, размером 5 см, суставные головки трубчатых костей, разрубают на несколько частей, трубки оставляют целыми.

Говяжьи кости молодняка и свиные слегка обжаривают в жарочном шкафу для улучшения вкуса и внешнего вида бульона. Подготовленные кости заливают холодной водой и варят при слабом кипении. В процессе варки с поверхности бульона снимают пену и жир. Продолжительность варки бульона из говяжьей кости 3,5—4 час, свиных и бараньих — 2—3 ч. Более длительная варка ухудшает вкусовые и ароматические качества бульона. За 30—40 мин до окончания варки в бульон добавляют петрушку (корень), подпеченные лук и морковь, соль. Морковь и лук нарезают на половинки (крупные корнеплоды следует разрезать вдоль на несколько частей), кладут нарезанной стороной на чистые сухие сковороды и подпекают без жира до образования светло-ко-

ричневой корки, не допуская подгорания. Можно также положить в бульон стебли петрушки, сельдерея, укропа, очищенные обрезки моркови, лука, белых кореньев. Готовый бульон процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без взвешенных частиц, на поверхности блестки жира.

Цвет — светло-серый с коричневым оттенком.

Вкус и запах — приятный, характерный для данного вида костей.

Консистенция — однородная.

РЕЦЕПТУРА № 175.

БОРЩ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	45	36	75	60	75	60
или квашеная	51	36	86	60	86	60
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	2,7	2	2,7	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородной по окраске.

Капуста — кочаны свежие, целые, без заболеваний, непроросшие, чистые, без повреждений вредителями.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, не загрязненные, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10—15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свежей. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г на 1000 г борща).

При отпуске кладут в борщ сметану и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности жир, сметана, зелень.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности оранжевый.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Консистенция — свекла, овощи мягкие, капуста свежая упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

РЕЦЕПТУРА № 176.

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	30	24	50	40	;4	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Картофель	32	24	54	40	54	40
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	2,7	2	2,7	3
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие, не загрязненные, без заболеваний.

Капуста свежая — кочаны свежие, целые, без заболеваний, не проросшие, чистые, без повреждений вредителями.

Капуста квашеная — светло-желтого цвета, плотная, хрустящая.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу и варят до готовности. За 5—10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в

борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками), на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — свекла, овощи мягкие, капуста свежая — упругая.

При отпуске добавляют сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 177.

БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	61	48*	102	80*	102	80*
Картофель	80	60	134	100	134	100
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Животный топленый пищевой	6	6	10	10	10	10
Сахар	2	2	3	3	3	3
Уксус 9%	1,65	1,65	2,6	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

* Масса вареной очищенной свеклы.

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, целые, сухие, незагрязненные.

Технология приготовления

Картофель нарезают брусочками, закладывают в кипящий бульон или воду и варят 10—15 мин, затем кладут подготовленную вареную свеклу, пассерованные овощи и томат-пюре, за 5—10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — свекла, овощи — мягкие, капуста свежая — упругая.

РЕЦЕПТУРА № 178.

БОРЩ С ЧЕРНОСЛИВОМ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Чернослив	12	18*	20	30*	20	30*
Грибы белые сушеные	3	3	4	4	3	3
Масса вареных грибов	—	6	—	8	—	—
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	45	36	75	60	75	60
или квашеная	51	36	86	60	86	60
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Сметана	10	10	10	10	10	10
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Выход		300/10		500/10		500/10

* Масса вареного чернослива.

Технологические требования к основному сырью

Грибы сухие — не поврежденные вредителями, без плесени, обладают специфическим вкусом и запахом.

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Капуста — кочаны свежие, целые, без заболеваний, не проросшие, чистые.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную капусту и варят 10—15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10—15 мин, затем промывают не-

сколько раз, меняя воду. Тщательно промытые сушеные грибы заливают холодной водой (7 л воды на 1 кг грибов), оставляют на 3—4 ч для набухания и затем варят в той же воде до готовности. Полученный отвар процеживают, грибы промывают, нарезают соломкой и добавляют вместе с отваром в борщ за 10—15 мин до окончания варки. Подготовленный чернослив варят отдельно до готовности, отвар добавляют в борщ.

За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой.

Борщ можно заправить пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Чернослив кладут в борщ при отпуске.

При отпуске в борщ кладут чернослив, сметану и зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и грибов.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция капусты, грибов — упругая, овощей — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 179.

БОРЩ «МОСКОВСКИЙ»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости свинокопченостей	15	15	25	25	25	25
Масло сливочное или маргарин	5	5	8	8	8	8
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	45	36	75	60	75	60
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	14	12	24	20	—	—
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 3%	5	5	8	8	8	8
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	32	24	43	32	33	24
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями) тамбовский, воронежский	20	15	26	20	20	15
Сосиски	16	15	21	20	15,5	15
Масса готового мяса	—	15	—	20	—	15
Масса готового окорока	—	15	—	20	—	15
Масса готовых сосисок	—	15	—	20	—	15
Масса готового набора	—	45	—	60	—	45
Сметана	—	10	10	10	10	10
Выход	300/45/10		500/60/10		500/45/10	

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Капуста — кочаны свежие, целые, без заболеваний, непроросшие, чистые.

Мясо — свежее, имеет красный цвет, поверхность чистая, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Бульон варят с добавлением костей свинокопченостей. Все овощи шинкуют, свеклу тушат, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон закладывают капусту и варят 10—15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности.

За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, специи. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща). Вареное мясо, окорок, сосиски нарезают по одному куску на порцию, заливают бульоном, доводят до кипения, проваривают 3—5 мин и кладут в борщ при отпуске.

При отпуске в борщ кладут кусочки мясопродуктов, сметану и посыпают мелконарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерен для овощей и специй с ароматом копченостей.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — свекла, овощи — мягкие, капуста свежая — упругая.

РЕЦЕПТУРА № 180.

БОРЩ ФЛОТСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Картофель	32	24	54	40	54	40
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Сахар	3	3	5	5	5	5
Кулинарный жир	5	5	8	8	8	8
или маргарин	6,1	6,1	9,8	9,8	9,8	9,8
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Бекон соленый (с костью)	36	30*	42	35*	30	25*
или грудинка копченая (со шкурой без костей)	34	30*	40	35*	29	25*
или корейка копченая (со шкурой без костей)	34	30*	40	35*	28	25*
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход	300/30/10		500/35/10		400/25/10	

* Масса свинокопченностей в отварном виде.

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Капуста — кочаны свежие, целые, без заболеваний, непроросшие, чистые.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, незагрязненные, без вредителей.

Технология приготовления

Бульон варят с добавлением свинокопченностей. Овощи нарезают ломтиками, капусту — шашками, картофель — кубиками.

В кипящий бульон закладывают капусту, доводят до кипения, затем добавляют картофель, варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную капусту или вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5—10 мин до готовности добавляют соль, специи, сахар. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном (10 г муки на 1000 г борща). Вареные свинокопчености нарезают 1—2 куска на порцию и кладут в борщ при отпуске.

При отпуске в борщ кладут свинокопченности 1—2 куска, сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки, сверху сметана и зелень.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для копченностей, овощей и специй.

Консистенция — свекла, овощи, копченности — мягкие, капуста свежая — упругая.

РЕЦЕПТУРА № 181.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	40	30
Фасоль	12	12	20	20	20	20
Морковь	15	12	25	20	25	10
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Томат-пюре	9,0	9,0	15	15	15	15
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	2	2	2	2	1	1
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец черный	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые. Без посторонних примесей.

Технология приготовления

Капусту нарезают шашками, остальные овощи — ломтиками. В кипящий бульон или воду закладывают капусту и варят 10—15 мин. Затем кладут тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. Фасоль предварительно сваренную, кладут в борщ за 5—10 мин до окончания варки, добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свежей. В борщ можно добавить чеснок, растертый с солью (3 г нетто на 1000 г борща).

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для фасоли, овощей, специй.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — капуста упругая, овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 182.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Картофель	40	30	67	50	67	50
Фасоль	12	12	20	20	20	20
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Чеснок	1,2	1	2	1,5	2	1,5
Сахар	2	2	3	3	3	3
Уксус 9%	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые, без посторонних примесей.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10—15 ми, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5—10 мин до готовности кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, специи, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

При отпуске в брощ кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки (картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками). На поверхности сметана и зелень.

Цвет — темно-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для фасоли, пассерованных овощей и специй, аромат чеснока.

Консистенция — свекла, овощи — мягкие; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

РЕЦЕПТУРА № 183.

БОРЩ СИБИРСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Картофель	16	12	26	20	26	20
Фасоль	12	12	20	20	20	20
Морковь	15	12	25	20	25	20
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Маргарин	6,1	6,1	9,8	9,8	9,8	9,8
Чеснок	1,5	1	2,5	2	2,5	2
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 9%	0,6	0,6	1	1	1	1
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10
Фрикадельки мясные № 184		45		30		20

Технологические требования к основному сырью

Капуста — кочаны свежие, целые, без заболеваний, непроросшие, без повреждений, вредителями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые, без посторонних примесей.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками и варят 10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, за 5—10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют сахар, специи, растертый с солью чеснок и доводят до готовности.

Фрикадельки припускают отдельно в бульоне и кладут в борщ при отпуске. Борщ можно отпускать с добавлением окорока вареного по 20—30 г на порцию в предприятиях I и II категории.

При отпуске в борщ кладут припущенные фрикадельки, сметану и мелко нарезанную зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки (картофель — кубиками, остальные овощи — ломтиками), на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для вареной фасоли, овощей, мясного бульона, с ароматом чеснока.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — овощи мягкие, фрикадельки сочные.

РЕЦЕПТУРА № 184.

ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (котлетное мясо)	1549	1140	1549	1140	1549	1140
или баранина	1594	1140	1594	1140	1594	1140
или свинина	1338	1140	1338	1140	1338	1140
Лук репчатый	119	100	119	100	119	100
Вода	100	100	100	100	100	100
Яйцо	2 шт.	80	2 шт.	80	2 шт.	80
Масса полуфабриката	—	1340	—	1340	—	1340
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Мясо говядины — цвет красный, консистенция плотная, поверхность влажная, запах характерный для доброкачественного мяса.

Технология приготовления

Мясо пропускают через мясорубку 2—3 раза, соединяют с сырым мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, черным молотым перцем, солью и хорошо размешивают. Сформированные шарики массой 8—10 г припускают в бульоне до готовности.

Хранят фрикадельки на мармите в бульоне.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — фрикадельки правильной круглой формы, поверхность ровная.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат вареного мяса со специями.

Цвет — поверхности и на излом от светло-серого до серого.

Консистенция — мягкая, сочная, однообразная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 185.

БОРЩ С КЛЕЦКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Картофель	32	24	54	40	54	40
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Кулинарный жир	3	3	5	5	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Шпик	3,1	3	5,2	5	5,2	5
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 9%-ный	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Сметана	10	10	10	10	10	10
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Выход		300/10		500/10		500/10
Клецки готовые № 416, 1105 сб. 1982 г.		40		65		65

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Картофель — клубни целые, сухие, непоросшие, не загрязненные, без заболеваний.

Капуста свежая — кочаны свежие, целые, без заболеваний, чистые, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10—15 мин, кладут пассерованные овощи, тушеную или вареную свеклу, растертый шпик и варят борщ до готовности.

За 5—10 мин до готовности добавляют соль, сахар, специи. При использовании квашеной капусты, ее в тушеном виде вводят в борщ вместе со свеклой. Борщ можно заправлять пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой (10 г муки на 1000 г борща).

Клецки варят отдельно в подсоленной воде или бульоне небольшими партиями и кладут в борщ при отпуске. Борщ можно готовить без шпика. В этом случае количество жира увеличивается на 10 г. Этот борщ рекомендуется варить с гусем или уткой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки (картофель — брусочками, остальные овощи — соломкой).

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — свекла, овощи — мягкие, клецки — мягкие, нежные.

При отпуске добавляют сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 186.

БОРЩ ЗЕЛЕНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	45	35*	76	59*	76	59*
Картофель	48	36	134	100	134	100
Фасоль	12	12	—	—	—	—
Морковь	15	12	25	20	—	—
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	7	6	12	10	12	10
или зеленый	11	9	19	15	19	15
Щавель	40	30	66	50	18,4	14
Шпинат	41	30	68	50	—	—
Мука пшеничная	2	2	3	3	3	3
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	2	2	3	3	3	3
Уксус 9%-ный	1,0	1,0	1,65	1,65	1,65	1,65
Яйца	1/7	6	1/4	10	1/4	10
Бульон или вода	180	180	300	300	300	300
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Щавель, шпинат — листья сочные, не увядшие, без заболеваний.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, чистые.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Щавель и шпинат припускают в бульоне по отдельности и протирают или мелко нарезают. Фасоль предварительно отваривают, в кипящий бульон или воду закладывают картофель, пассерованные овощи и варят почти до готовности. За 5—10 мин до окончания варки в борщ вводят подготовленный щавель, шпинат, фасоль, свеклу, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль и сахар. Яйцо кладут в борщ при отпуске. Норма закладки яиц может быть увеличена до 1/2 шт. на порцию.

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки; коренья, лук, картофель нарезаны кубиками, зеленый лук — нашинкованный, шпинат и щавель — пюреобразные или частично нарезанные, на поверхности жир, сметана, укроп.

Вкус и запах — слабо-кислый, в меру соленый, зеленого щавля и шпината, специй, пассерованных овощей.

Цвет — от желто-коричневого до оливкового.

Консистенция — картофель — мягкий, щавель и шпинат протертые, пюреобразные.

РЕЦЕПТУРА № 187.

БОРЩ ЛЕТНИЙ

(с ботвой свеклы)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла молодая с ботвой	75	60	125	100	125	100
Картофель	60	45	54	40	134	100
Фасоль	—	—	20	20	—	—
Морковь	15	12	25	20	13	10
Петрушка (корень)	8	6	14	10	—	—
Лук-порей	16	12	27	20	27	20
или лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Кабачки	45	30	75	50	—	—
Помидоры свежие	28	24	47	40	47	40
или томатное пюре	11	11	19	19	19	19
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Уксус 9%-ный	0,6	0,6	1	1	1	1
Вода или бульон	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, листья свежие, сочные, не поврежденные вредителями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, чистые, без заболеваний.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Коренья, кабачки и лук нарезают ломтиками, картофель — крупными кубиками или брусочками, листья и черешки ботвы разрезают на части. Черешки ботвы свеклы и фасоль предваритель-

но отваривают, морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду закладывают пассерованные морковь и лук, листья ботвы, картофель и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют подготовленные черешки ботвы, нарезанные дольками помидоры, кабачки, вареную фасоль, соль, специи, уксус. В борщ можно добавить сахар (6 г на 1000 г борща).

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — светло-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция овощей — мягкая, свеклы — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 188.

БОРЩ ИЗ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто		нетто
Свекла	8	8	13	13	13	13
Капуста	3	3	5	5	5	5
Картофель	7	7	12	12	12	12
Морковь	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Белые коренья	0,5	0,5	0,8	0,8	0,8	0,8
Лук репчатый	2	2	3,3	3,3	3,3	3,3
Томатное пюре	9	9	15	15	15	15
Мука пшеничная	2	2	3	3	3	3
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 3%-ный	5	5	8	8	8	8
или 9%-ный	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла сушеная — равномерные эластичные пластинки бордового цвета с разными оттенками.

Капуста сушеная — равномерно нашинкованная стружка, размером не менее 3 мм, светло-желтой и светло-зеленой окраски.

Картофель сушеный — вкус и запах свойственные сушеному картофелю, без посторонних вкусов и запаха, цвет желтоватый разных оттенков, при сгибании ломкий.

Технология приготовления

Сушеные овощи перебирают, промывают, замачивают 10-кратным, картофель — 6-кратным количеством холодной воды и оставляют их для набухания на 3—4 ч, морковь, белые коренья, лук замачивают вместе в одной посуде, картофель, капусту, свеклу замачивают по отдельности. Подготовленные морковь и лук пассеруют, свеклу тушат с добавлением томатного пюре, уксуса и жира.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту и картофель, варят 10—15мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки в суп кладут специи и заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют сахар, уксус, специи.

Борщ рекомендуется посыпать при отпуске зеленью, луком зеленым. Хорошо добавить сладкий (болгарский маринованный резаный или свежий) перец из расчета 30—40 г нетто на 1000 г борща, при этом соответственно уменьшается закладка других овощей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности зелень, зеленый лук, сметана.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для пассерованных овощей и специй.

Консистенция овощей — мягкая, не переваренная.

РЕЦЕПТУРА № 189.

БОРЩ УКРАИНСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	45	36	75	60	75	60
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
Картофель	64	48	107	80	107	80
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	6	5	11	8	—	—
Лук репчатый	11	9	18	15	18	15
Чеснок	1,2	1	2	1,5	2	1,5
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Мука пшеничная	2	2	3	3	3	3
Шпик	3,1	3	5,2	5	5,2	5
Маргарин	7,3	7,2	12,2	12,2	12,2	12,2
	6	6	10	10	10	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 3%-ный	3	3	5	5	5	5
или 9%-ный	1,0	1,0	1,65	1,65	1,65	1,65
Перец сладкий	8	6	14	10	14	10

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, немокрые, незагрязненные, без повреждений вредителями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Капуста свежая — кочаны свежие, целые, без заболеваний, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

Свеклу шинкуют, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь нашинкованную и лук, нарезанный полукольцами, пассеруют с жиром. В кипящий бульон кладут нарезанный дольками картофель, доводят до кипения, закладывают нашинкованную капусту и варят 10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу и пассерованные овощи. За 10—15 мин до окончания варки вводят пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, перец сладкий, соль, специи. Готовый борщ заправляют перед подачей шпиком, растертым с чесноком. Рекомендуется борщ отпускать с говядиной, свининой. Отдельно можно подавать пампушки с чесноком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки (картофель — дольками, лук — полукольцами, морковь, капуста, свекла — соломкой). На поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для пассерованных овощей с ароматом сладкого перца, чеснока, специй.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — капуста хрустящая, свекла, овощи — мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 190.

ПАМПУШКИ С ЧЕСНОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	48	48	80	80	80	80
Вода	21	21	35	35	35	35
Дрожжи	1,5	1,5	2,5	2,5	2,5	2,5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сахар	3	3	5	5	5	5
Масло растительное	1	1	2	2	2	2
Яйцо для смазки	1/40 шт.	1	1/20 шт.	2	1/20 шт.	2
Масса полуфабриката	—	72	—	120	—	120
Масса готового продукта						
на соус:	—	60	—	100	—	100
Чеснок	2	1,2	3	2	3	2
Масло растительное	3	3	5	5	5	5
Соль	0,6	0,6	1	1	1	1
Вода	15	15	25	25	25	25
Масса соуса	—	20	—	30	—	30
Выход		60/20		100/30		100/30

Технологические требования к основному сырью

Мука пшеничная — белая, чуть сладковатый вкус, без хруста на зубах, сухая, без посторонних примесей.

Чеснок — в плотной, сухой чешуе, без повреждений.

Технология приготовления

Из дрожжевого теста, формуют шарики массой 30 г, укладывают их на смазанный маслом противень и оставляют для расстойки. Затем изделия смазывают яйцом и выпекают 7—8 мин. При подаче пампушки поливают соусом. Для его приготовления чеснок растирают с солью, соединяют с растительным маслом и холодной кипяченой водой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие круглой формы, без слипов, поверхность гладкая, глянцевая (смазана яйцом), на изломе корочки тонкие.

Вкус и запах — свежеиспеченного дрожжевого теста с ароматом чеснока, в меру соленый.

Цвет — поверхность светло-коричневая.

Консистенция — мякиш эластичный, упругий, с равномерной мелкой пористостью.

При отпуске поливают соусом.

РЕЦЕПТУРА № 191.

БОРЩ ПОЛТАВСКИЙ С ГАЛУШКАМИ

(украинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	45	36	75	60	75	60
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
Картофель	64	48	107	80	107	80
Морковь	8	6	13	10	13	10
Петрушка (коренья)	6	5	11	8	—	—
Лук репчатый	11	9	18	15	18	15

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпик	3,1	3	5,2	5	5,2	5
Маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
или кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Сахар	2	2	3	3	3	3
Уксус 3%-ный	3	3	5	5	5	5
или 9%-ный	1,0	1,0	1,65	1,65	1,65	1,65
Бульон	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
На галушки:						
Мука пшеничная или гречневая	18	18	30	30	30	30
Яйца	1/20 шт.	2	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Бульон или вода	27	27	45	45	45	45
Соль	1	1	2	2	2	2
Масса готовых галушек	—	54	—	90	—	90
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, немокрые, незагрязненные.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Мука пшеничная — белая с кремовым оттенком, чуть сладковатая на вкус, без хруста на зубах, сухая, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Свеклу нарезают ломтиками, добавляют уксус, жир, сахар, томатное пюре и тушат до готовности с добавлением небольшого количества бульона. Морковь и петрушку нарезают ломтиками, лук — кубиками, пассеруют с жиром. Борщ полтавский готовят на бульоне из птицы. В кипящий бульон кладут нарезанный кубиками картофель, доводят до кипения, закладывают нарезанную шашками капусту и варят 10—15 мин, затем добавляют тушеную свеклу, пассерованные овощи, специи, варят до готовности.

Готовый борщ заправляют перед подачей шпигом, растертым с репчатым луком. Подают борщ с гусем, курицей. Для приготовления галушек, в кипящую воду всыпают третью часть муки, хорошо вымешивают и охлаждают, затем добавляют яйца, остальную муку и замешивают некрутое тесто, после чего тесто кладут столовой ложкой в кипящую подсоленную воду и варят до готовности.

Галушки можно приготовить другим способом: тесто раскатать до толщины 4—5 мм, нарезать квадратиками (10×10 или 15×15 мм) и сварить в подсоленной воде. При отпуске в борщ кладут галушки, сметану и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, галушки не переварены, сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — малиново-красный, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — овощей и галушек — мягкая, нежная.

При отпуске в борщ кладут галушки, сметану и посыпают нашинкованной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 192.

БОРЩ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Борщевая заправа консервированная	47	45	79	75	79	75
или быстрозамороженная	46	45	77	75	77	75
Капуста свежая	60	48	100	80	100	80
или квашеная	51	36	86	60	86	60
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1,5	1,5	2	3	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Борщевая заправка консервированная — корнеплоды — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции, быстрозамороженная — без посторонних привкуса и запаха, не допускается дефростации и повторное замораживание.

Технология приготовления

Для приготовления борща из консервированной борщевой заправы в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную свежую капусту, и варят до полуготовности (15—20 мин), затем добавляют борщевую заправу, доводят до кипения и варят еще 10—12 мин при слабом кипении.

Быстрозамороженную борщевую заправу освобождают от пленки, и не размораживая кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания. Размороженную заправу вводят в борщ за 8—10 мин до окончания варки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не разварившиеся, сверху сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — красно-малиновый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — овощей мягкая.

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 193.

БОРЩ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Борщевая заправа консервированная	47	45	79	75	79	75
или быстрозамороженная	46	45	77	75	77	75
Картофель	80	60	134	100	134	100
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0.01	0,01	0,01
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Соль	1	1	2	2	2	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Борщевая заправка консервированная — корнеплоды — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции; быстрозамороженная — без посторонних привкуса и запаха, не допускается дефростация и повторное замораживание.

Технология приготовления

Для приготовления борща из консервированной борщевой заправы, в кипящий бульон или воду кладут картофель и варят до полуготовности (15—20 мин), затем добавляют борщевую заправу, доводят до кипения и варят еще 10—12 мин при слабом кипении. За 5—10 мин до готовности добавляют специи.

Быстрозамороженную борщевую заправу освобождают от пленки, и не размораживая кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания. Размороженную заправу вводят в борщ за 8—10 мин до окончания варки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, сверху сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — красно-малиновый, жир на поверхности — оранжевый.
Консистенция — овощей — мягкая.

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 194.

БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Борщевая заправка консервированная	47	45	79	75	79	75
или быстрозамороженная	46	45	77	75	77	75
Картофель	48	36	80	60	80	60
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0,01	0,01	0,01
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Соль	1	1	2	2	2	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Борщевая заправка консервированная — корнеплоды — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции.

Быстрозамороженная — имеет натуральную окраску, вкус и запах — характерный для свежих пассерованных овощей, без посторонних привкуса и запаха.

Технология приготовления

Для приготовления борща из консервированной борщевой заправы в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную свежую капусту, картофель и варят до полуготовности (15—20 мин), затем добавляют борщевую заправу, доводят до кипения, варят еще 10—12 мин при слабом кипении. За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, специи.

Быстрозамороженную борщевую заправу освобождают от пленки, и не размораживая кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом перемешивании нагревают до полного размораживания. Размороженную заправку вводят в борщ за 8—10 мин до окончания варки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, сверху сметана и зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.

Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.
Консистенция — овощи мягкие.
При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 195.

БОРЩ С ФАСОЛЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Борщевая заправа консервированная или быстрозамороженная	46	45	77	75	77	75
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
или квашеная	26	18	43	30	43	30
Фасоль	12	12	20	20	20	20
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0,03
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	2	2	2	2
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Борщевая заправка консервированная — корнеплоды — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции.

Быстрозамороженная — без посторонних привкусов и запаха, не допускается дефростация или повторное замораживание.

Технология приготовления

Для приготовления борща из консервированной борщевой заправы, в кипящий бульон или воду кладут нашинкованную свежую капусту и варят до полуготовности (15—20 мин), затем добавляют борщевую заправку, доводят до кипения и варят еще 10—12 мин при слабом кипении. Фасоль предварительно отваривают до полной готовности и кладут ее одновременно с борщевой заправкой. За 5—10 мин до окончания варки добавляют соль, специи. Быстрозамороженную борщевую заправу освобождают от пленки и не размораживая кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой, так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания. Размороженную заправку вводят в борщ за 8—10 мин до окончания варки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, сверху сметана и зелень.
Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для овощей и специй.
Цвет — красно-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.
Консистенция — овощей мягкая.
При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 196.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	120	96	200	160	175	140
или савойская	123	96	205	160	205	160
Репа	12	9	20	15	—	—
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	6,2	5
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Лук-порей	8	6	—	—	—	—
Помидоры свежие	32	27	—	—	—	—
Томат-пюре	—	—	10	10	3	3
Мука пшеничная	2	2	—	—	5	5
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	210	210	375	375	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста свежая — кочаны свежие, целые, без заболеваний, чистые, без повреждений вредителями.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, немокрые, однородные по окраске.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную свежую капусту, доводят до кипения, добавляют пассерованную морковь, лук и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или пассерованное томат-пюре, пассерованную муку, разведенную бульоном или водой. Одновременно со специями в щи можно положить чеснок (2 г нетто на 100 г щей), растертый с солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму, капуста нарезана квадратиками 2—3 см, остальные овощи дольками, сверху сметана и зелень.

Вкус и запах — характерный, сладковатый за счет капусты, пассерованных овощей.

Цвет — светло-желтый, блестки жира — оранжевого цвета.

Консистенция — капуста упругая, овощи мягкие, но не переварены.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 197.

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	90	72	150	120	125	100
или савойская	92	72	154	120	—	—
Картофель	48,0	36,0	80	60	80	60
Репа	12	9	20	15	—	—
Морковь	15	12,0	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	6,2	5
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Лук-порей	8	6	—	—	—	—
Помидоры свежие	28	24	—	—	—	—
Томат-пюре	—	—	10	10	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	195	195	375	375	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста свежая — кочаны свежие, целые, без заболеваний, чистые, без повреждений вредителями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, варят 15—10 мин, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки в щи добавляют нарезанные дольками помидоры или пассерованное томатное пюре, специи, соль. Одновременно со специями можно положить чеснок (2 г нетто на 1000 г). При приготовлении щей из ранней капусты, ее закладывают после картофеля. Щи в предприятиях III категории можно готовить с томатным пюре (10 г на 1000 г супа).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки (капуста нарезана шашками, остальные овощи — дольками), сверху сметана и зелень.

Вкус и запах — сладковатый за счет капусты, характерный для пассерованных овощей, капусты и специй.

Цвет — светло-желтый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — капуста упругая, овощей — мягкая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 198.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Щавель	—	—	—	—	198	150
или щавель	40	30	66	50	66	50
и шпинат	81	60	135	100	135	100
Картофель	60	45	100	75	67	50
Петрушка (корень)	12	9	—	—	—	—
Лук репчатый	11	9	24	20	24	20
Лук зеленый	11	9	—	—	—	—
Мука пшеничная	6	6	10	10	10	10
Маргарин столовый	7	7	12	12	12	12
Яйца	1/7	6	1/4	10	1/4	10
Бульон или вода	225	225	400	400	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	2	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Щавель, шпинат — листья свежие, не увядшие, без повреждений, однородные по окраске.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

Щавель припускают в собственном соку, шпинат, припускают в небольшом количестве воды, затем все протирают. В кипящий бульон или воду кладут картофель и варят, затем добавляют пассерованный лук, пюре из шпината и щавля и варят 15 мин. За 5—10 мин до окончания варки щи заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют соль, специи. Половину шпината и щавля можно не варить, а положить нарезанными. Сваренное вкрутую яйцо и сметану кладут в щи при отпуске. Норму закладки яиц можно увеличить до 1/2 шт. на порцию.

Щи зеленые можно приготовить из консервированного щавля, шпината или смеси щавля и шпината. Закладка их рассчитывается в соответствии с таблицей 36 «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1982.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму (коренья, лук, картофель) нарезаны кубиками, зеленый лук — нашинкованный, шпинат и щавель — пюреобразные или частично нарезанные, на поверхности жир, сметана, укроп.

Вкус и запах — слабо-кислый, в меру соленый; зеленого щавля и шпината, специй, пассерованного репчатого лука.

Цвет — от желто-зеленого до оливкового.

Консистенция — картофель мягкий, щавель, шпинат — протертые, пюреобразные.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают укропом.

РЕЦЕПТУРА № 199.

ЩИ ИЗ ЩАВЛЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Щавель	99	75	165	125	165	125
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	7	6	12	10	12	10
Лук-порей	8	6	13	10	13	10
Маргарин столовый	7	7	12	12	12	12
Молоко или сливки	45	45	75	75	75	75
Яйца	3/4 шт.	30	11/4 шт.	50	11/4 шт.	50
Бульон или вода	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Гренки № 1107 Сб. 1982 г.	—	15	—	20	—	20
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Щавель — листья свежие, не увядшие, без повреждений вредителями, однородные по окраске.

Молоко — цвет белый с желтоватым оттенком, вкус и запах свойственные свежему молоку.

Технология приготовления

Щавель припускают в собственном соку, затем протирают. В бульон кладут пассерованный лук, пюре из щавля и варят. За 5—10 мин до окончания варки в щи добавляют соль, специи. Щи перед отпуском заправляют льезоном (смесью из молока или сливок на 1/2 шт. яйца на 1000 г супа). Для его приготовления сырые яичные желтки размешивают, постепенно добавляют кипяченое и охлажденное до температуры 60—70°С молоко или сливки. Смесь проваривают при слабом нагреве на водяной бане до загустения, не доводя до кипения, затем процеживают. При отпуске в щи кладут яйцо, сваренное в «мешочке» или вкрутую, сметану и отдельно подают гренки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — коренья, лук нарезаны кубиками, зеленый лук — нашинкован, щавель — пюреобразный или частично нарезанный, на поверхности жир, сметана, укроп.

Вкус, запах — слабо-кислый, в меру соленый, зеленого щавля, специй, пассерованного репчатого лука.

Цвет — желто-зеленый.

Консистенция — щавель пюреобразный.

При отпуске в щи кладут яйцо, сваренное вкрутую, сметану, посыпают укропом. Отдельно подают гренки.

РЕЦЕПТУРА № 200.

ЩИ ИЗ СУШЕНЫХ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста	7	7	11	11	11	11
Морковь	2	2	3	3	3	3
Лук репчатый	2,4	2,4	4	4	4	4
Петрушка (корень)	0,4	0,4	0,6	0,6	—	—
Картофель	10	10	16	16	16	16
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Мука пшеничная	3	3	5	5	5	5
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	4	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Сушеная капуста — равномерно нашинкованная стружка, размером не менее 3 мм, светло-желтой и светло-зеленой окраски.

Картофель сушеный — вкус и запах, свойственные сушеному картофелю, без посторонних вкуса и запаха, цвет желтоватый, разных оттенков, при сгибании ломкий.

Технология приготовления

Сушеные овощи перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют для набухания на 3—4 часа (картофель замачивают отдельно). Овощи отделяют от воды, морковь и лук пассеруют, а воду используют для приготовления щей. В кипящий бульон или воду кладут капусту и картофель, варят до полуготовности. За 5—10 мин до окончания варки щи заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, сверху сметана, зелень.

Вкус, запах — слабо-кислый, в меру соленый, пассерованных овощей, специй.

Цвет — светло-коричневый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — овощей — мягкая, капусты — упругая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 201.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная	107	75	179	125	179	125
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	—	—	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	12	12	20	20	5	5
Мука пшеничная	3	3	5	5	3	3
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12.2
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0.05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0.02
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Соль	2	2	4	4	4	4
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста квашеная — светло-желтого цвета, плотная, хрустящая.

Лук репчатый — в плотной, сухой чешуе, без повреждений.

Морковь — корнеплоды целые, неувядшие, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Подготовленную квашеную капусту тушат с добавлением томатного пюре. Морковь и лук шинкуют, пассеруют и добавляют в капусту за 10—15 мин до окончания тушения. В кипящий бульон или воду кладут капусту, тушенную с овощами, варят 25—30 мин, заправляют пассерованной мукой, разведенной бульоном или водой, кладут соль, специи и варят до готовности. Щи можно заправлять сахаром (6 г на 1000 г щей) и чесноком, растертым с солью (2 г на 1000 г щей).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста квашеная нашинкованная, морковь и лук репчатый нарезаны соломкой, капуста и овощи не переварены, на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, без изменений кислотности, в меру соленый, вареной квашеной капусты, пассерованных кореньев с томатом.

Цвет — желто-оранжевый, с блестками жира на поверхности.

Консистенция — коренья и лук — мягкие, капуста — слегка хрустящая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 202.

ЩИ СУТОЧНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости свинокопченостей	15	15	25	25	25	25
Капуста квашеная	107	75	179	125	179	125
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Томат-пюре	15	15	25	25	5	5
Кулинарный жир	12	12	15	15	14	14
или маргарин	14,6	14,6	18,3	18,3	17,1	17,1
Мука пшеничная	3	3	5	5	3	3
Чеснок	1,2	1	2	1,5	2	1,5
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста квашеная — светло-желтая, плотная, хрустящая.

Морковь — корнеплоды целые, неувядшие, без заболеваний, однородные по окраске.

Лук репчатый — в плотной, сухой чешуе, без повреждений.

Технология приготовления

Квашеную капусту мелко рубят и тушат с добавлением томатного пюре и костей свинокопченостей 3—4 час. Морковь нарезают мелкими кубиками, лук мелко рубят и пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут тушеную капусту, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют пассерованную муку, разведенную бульоном или водой, соль, специи. Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью. Щи можно приготовить с мясом и другими мясными продуктами. При приготовлении щей со свиной головой норма жира уменьшается.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, без излишней кислотности, в меру соленый, вареной капусты с ароматом копченостей.

Цвет — желто-оранжевый, блестки жира на поверхности — оранжевые.

Консистенция — лука и кореньев — мягкие, капуста — слегка хрустящая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 203.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная	86	60	143	100	143	100
Картофель	60	45	100	75	67	50
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Чеснок	1,2	1	2	1,5	—	—
Томат-пюре	12	12	20	20	5	5
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	225	225	375	375	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Квашеная капуста — светло-желтого цвета, плотная, хрустящая.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, однородные по окраске.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют капусту тушеную с томатом-пюре и варят с момента закипания 15—20 мин, добавляют пассерованные овощи и щи доводят до готовности. Щи можно приготовить и без томатного пюре.

Готовые щи заправляют чесноком, растертым с солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, без излишней кислотности, в меру соленый, вареной квашеной капусты, пассерованных кореньев с томатом.

Цвет — желто-оранжевый, жир на поверхности — оранжевый. Консистенция — овощей — мягкая, капусты — слегка хрустящая. При отпуске в щи кладут сметану и зелень.

РЕЦЕПТУРА № 204.

ЩИ ПО-УРАЛЬСКИ (с крупой)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа (овсяная, хлопья «Геркулес», пшено, перловая, овсяная или рисовая)	6	6	10	10	10	10
Томат-пюре	15	15	25	25	25	25
Капуста квашеная	86	60	143	100	143	100
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	7	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Чеснок	1,2	1	2	1,5	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	255	255	425	425	425	425
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход						

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет соответствует данному виду, соус, слегка сладковатый, запах свойственный данному виду, посторонний запах не допускается, наличие вредителей не допускается.

Капуста квашеная — светло-желтого цвета, плотная, хрустящая.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду всыпают подготовленную крупу, доводят до кипения, кладут тушеную капусту, через 15—20 мин после закипания добавляют пассерованные коренья и варят щи до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, крупа не переварена, сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, без излишней кислотности, в меру соленый, вареной капусты, крупы и пассерованных кореньев с томатом.

Цвет — желто-оранжевый, жир на поверхности — оранжевый.

Консистенция — овощей и крупы — мягкая, капусты — слегка хрустящая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 205.

ЩИ ИЗ КАПУСТЫ КВАШЕНОЙ ТУШЕНОЙ (консервированной или быстрозамороженной)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная тушеная						
консервированная	95	90	158	150	158	150
или быстрозамороженная	92	90	153	150	153	150
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,02	0,02	0,03	0,03	0,03	0.03
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	2	2	2	2
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста квашеная тушеная консервированная — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции, вкус и запах характерные для тушеной капусты.

Технология приготовления

Капусту тушеную консервированную закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения и варят при слабом кипении 10—15 мин, быстрозамороженную капусту тушеную освобождают от пленки и, не размораживая, кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта и периодически перемешивая, нагревают до полного размораживания. Размороженную капусту тушеную закладывают в кипящий бульон, доводят до кипения и варят при слабом кипении. За 5—10 мин до окончания варки вводят соль, специи.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, сверху сметана, специи.
Вкус, запах — кисло-сладкий, в меру соленый, вареной капусты.
Цвет — светло-желтый, жир на поверхности — оранжевый.
Консистенция — капуста слегка хрустящая.
При отпуске в щи кладут сметану и посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 206.

РАССОЛЬНИК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	69	72	160,0	120	200	150
Петрушка (корень)	24	18	40	30	—	—
Сельдерей (корень)	4,5	3	7,5	5	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Лук-порей	16	12	26,5	20	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	20	18	33,5	30	33,5	30
Щавель	16	12	26,5	20	—	—
или шпинат	16,2	12	27	20	—	—
Маргарин столовый	6	6	10	10	10	10
Бульон или вода	225	225	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход	—	300/10	—	500/10	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, целые, сухие, незагрязненные, с хорошо подсушенными верхними чешуйками.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь и лук, а через 5—10 мин вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут нарезанные на части листья щавеля или шпината, соль, специи. При приготовлении рассольника без шпината или щавеля норму закладки огурцов и овощей соответственно увеличивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы — без кожицы и семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья соломкой. На поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — острый, в меру соленый, огуречного рассола, пряных овощей и специй.

Цвет — бульона — кремоватый, жира — светло-желтый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 207.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
Картофель	72	54	120	90	200	150
Морковь	15	12	25	40	25	40
Петрушка (корень)	24	18	40	30	—	—
Сельдерей (корень)	9	6	14,5	10	—	—
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Лук-порей	16	12	26,5	20	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы соленые	20	18	33,5	30	33,5	30
Маргарин столовый	6	6	10	10	10	10
Бульон или вода	225	225	375	375	350	350
Перец черный	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Капуста свежая — кочаны свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, незагрязненные, без повреждений вредителями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нашинкованную капусту, доводят до кипения, закладывают картофель, нарезанный брусочками, а через 5—7 мин пассерованные овощи и припущенные огурцы. За 5—10 мин до готовности вводят специи, соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы нарезанные ромбиками или соломкой, картофель — брусочками; коренья, капуста — соломкой. На поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — острый, в меру соленый, огуречного рассола, овощей и специй.

Цвет — бульона — кремоватый, жира — светло-желтый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 208.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	200	150	200	150
Крупа (перловая, или пшеничная,					10	10
или рисовая, или овсяная)	9	9	15	15	10	10
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	4	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7	6	12	10	12	10
Лук-порей	8	6	13	10	—	—
Огурцы соленые	20	18	33,5	30	33,5	30
Томатное пюре	9	9	15	15	—	—
Маргарин столовый	6	6	10	10	10	10

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Бульон или вода	210	210	350	350	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,01	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход	—	300/10	—	500/10	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Огурцы соленые — зеленовато-оливкового или оливкового цвета, крепкие на ощупь, с хрустящей мякотью, приятного, острого вкуса.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу и варят рассольник обычным способом. За 5—10 мин. до готовности кладут пассерованное томатное пюре. Рассольник можно готовить без томатного пюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы нарезаны ромбиками или соломкой, картофель дольками или брусочками, коренья — соломкой. На поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — острый, огуречного рассола, овощей и специй.

Цвет — бульона — оранжевый, крупы — светло-серый.

Консистенция — крупы, овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану, посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 209.

РАССОЛЬНИК МОСКОВСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	36	27	60	45	60	45
Пастернак (корень)	24	18	40	30	40	30
Сельдерей (корень)	13	9	22	15	22	15
Лук репчатый	14	12	24	20	24	20
Лук-порей	16	12	26,5	20	26,5	20
Щавель	16	12	26,5	20	26,5	20
Шпинат	16	12	27	20	27	20
или салат	17	12	28	20	28	20
Огурцы соленые	20	18	33,5	30	33,5	30
Масло сливочное						
или маргарин	6	6	10	10	10	10
Сливки или молоко	45	45	75	75	75	75
Яйца	1/7 шт.	6	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Бульон или вода	210	210	350	350	350	350

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	4,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход	—	300/10	—	500/10	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Коренья — свежие, сочные, неувядшие, без гнили, плесени, без повреждений вредителями.

Щавель, шпинат — листья зеленого цвета, свежие, неувядшие, незагрязненные, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

Рассольник готовят с курицей, или субпродуктами птицы, или почками говяжьими. В кипящий бульон или воду кладут пассерованные морковь и лук, нарезанные соломкой, припущенные огурцы и варят 5—10 мин. Затем добавляют нарезанные на части листья шпината, щавеля или салата, специи, соль и варят до готовности. Из молока или сливок и яиц готовят льезон.

При отпуске в рассольник кладут порции вареной курицы или субпродукты из нее, или нарезанные говяжьи почки, добавляют яично-молочную смесь, отдельно подают две ватрушки с творогом (рец. № 1098). При массовом приготовлении рассольника его можно заправлять льезоном перед отпуском. Рассольник можно готовить из щавеля или шпината.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — острый, в меру соленый, соленых огурцов, кореньев и овощей.

Цвет — от желто-зеленого до оливкового.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 210.

РАССОЛЬНИК ПО-РОССОШАНСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	200	150	233,5	175
Петрушка (корень)	24	18	40	30	—	—
Морковь	—	—	—	—	25	20
Лук репчатый	7	6	12	10	24	20
Лук-порей	16	12	56,5	20	—	—
Томатное пюре	6	6	10	10	5	5
Огурцы соленые	20	18	33,5	30	33,5	30
Шпик	9,3	9	15,5	15	15,5	15

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или жир животный топленый пищевой	5	5	9	9	9	9
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Огурцы соленые — зеленовато-оливкового цвета, крепкие на ощупь, с хрустящей мякотью, приятного острого вкуса.

Технология приготовления

Шпик мелко нарезают или пропускают через мясорубку, затем растапливают и пассеруют на нем лук и морковь, в конце пассерования добавляют томатное пюре.

В остальном готовят и отпускают рассольник как обычно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана и зелень.

Вкус и запах — острый, в меру соленый, рассола овощей и специй.

Цвет — оранжевый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану и мелко нарезанную зелень.

РЕЦЕПТУРА № 211.

РАССОЛЬНИК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Заправка для рассольника концентрированная	63	60	105,5	100	105,5	100
или быстрозамороженная	61	60	102	100	102	100
Картофель	96	72	160	120	160	120
Щавель или шпинат	16	12	27	20	27	20
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошком	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Лавровый лист	0,005	0,005	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	2	2	2	2
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Заправка для рассольника консервированная — частицы одинакового размера, плотной, но нежной консистенции, вкус, запах, цвет натуральный, быстрозамороженная — имеет натуральную окраску, вкус и запах характерный для компонентов. Не допускается дефростация или повторное замораживание.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный картофель и варят до полуготовности, затем добавляют заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10—15 мин при слабом кипении. Затем добавляют нарезанные на части листья щавля или шпината, специи, соль и варят до готовности.

Быстрозамороженную заправку для рассольника освобождают от пленки, и, не размораживая, кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продуктов и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания.

Размороженную заправку вводят в борщ за 8—10 мин до окончания варки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезан брусочками, остальные овощи соломкой. Огурцы очищены от семян и кожицы, на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — соленых огурцов, пассерованных овощей и специй.

Цвет — жидкой части — белый с серовато-зеленоватым оттенком, жира — желтый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в рассольник кладут сметану и мелко нарезанную зелень.

РЕЦЕПТУРА № 212.

РАССОЛЬНИК ДОМАШНИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Заправка для рассольника консервированная	63,3	60	105,5	100	105,5	100
или быстрозамороженная	61,2	60	102	100	102	100
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
Картофель	72	54	120	90	120	90
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Сметана	—	10	—	10	—	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,015	0.015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,06	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Заправка для рассольника — банки герметически упакованы, без признаков бомбажа — смесь нарезанных соломкой и пассерованных на жире моркови, лука репчатого, белого корня с добавлением нарезанных соленых огурцов и рассола и перловой крупы. Без постороннего запаха и привкуса.

Капуста светлая — кочан капусты круглой или овальной формы, от салатового до белого цвета, упругий, листья чистые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от кремового до белого цвета, без следов болезней и гнили.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанную соломкой свежую капусту, картофель брусочками и варят их до полуготовности, затем добавляют заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10—15 мин при слабом кипении.

При отпуске заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, мелко нарезанная зелень и сметана, не размешанная с супом. Картофель нарезан брусочками, остальные овощи — соломкой. Огурцы очищены от семян и кожицы.

Вкус и запах — вареных овощей и сметаны, немного кисловатый от огурцов с запахом соленых огурцов, пассерованных овощей и специй.

Цвет — жидкой части — белый с серовато-зеленым оттенком, жира — желтоватый.

Консистенция — в меру густая. Овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 213.

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Заправка для рассольника с перловой крупой консервированная	63,3	60	105,5	100	105,5	100
или быстроразмороженная	61,2	60	102	100	102	100
Картофель	120	90	200	150	200	150
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Сметана	—	10	—	10	—	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,015	0,015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,006	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Заправа для рассольника — (банки герметически упакованы, без признаков бомбажа) — смесь нарезанных соломкой и пассерованных на жире моркови, лука репчатого, белого корня с добавлением нарезанных соленых огурцов, рассола и перловой крупы. Без постороннего запаха и привкуса.

Картофель — клубни целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета, без гнили и следов болезней.

Бульон — однородная жидкость, без хлопьев белка и других взвешенных частиц, светло-серого с коричневым оттенком цвета. Запах приятный, хорошо выраженный, характерный для бульона.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель и варят до полуготовности, затем добавляют заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10—15 мин при слабом кипении.

При отпуске заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью петрушки или укропа.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, мелко нарезанная зелень и сметана, не размешанная с супом. Картофель нарезан брусочками, остальные овощи — соломкой, огурцы очищают от семян и кожицы.

Вкус — вареных овощей и сметаны, немного кисловатый от огурцов.

Запах — соленых огурцов, пассерованных овощей и специй.

Цвет — белый, с серовато-зеленоватым оттенком.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 214.

РАССОЛЬНИК ПО-РОССОШАНСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Заправка для рассольника						
с томатом консервированная	63,3	60	105,5	100	105,5	100
или быстрозамороженная	61,2	60	102	100	102	100
Картофель	120	90	200	150	200	150
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Сметана	—	10	—	10	—	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,015	0,015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,006	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Заправка для рассольника — (банки герметически упакованы, без признаков бомбажа) — смесь нарезанных соломкой и пассерованных на жире моркови, лука репчатого, белого корня с томатом с добавлением нарезанных соленых огурцов, рассола. Вкус острый, без постороннего запаха. Запах пассерованных кореньев и томата.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, не пораженные болезнями.

Бульон — однородная жидкость, без хлопьев белка и др. взвешенных частиц, светло-серого цвета, запах приятный, характерный для бульона.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанный брусочками картофель и варят до полуготовности, затем добавляют заправку для рассольника, доводят до кипения и варят еще 10—15 мин при слабом кипении. При отпуске заправляют сметаной и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, мелко нарезанная зелень и сметана, не размешанная с супом. Картофель нарезан брусочками. Огурцы очищены от семян и кожицы.

Цвет бульона — белый, с серовато-зеленым оттенком.

Вкус — вареных овощей, сметаны, пассерованных кореньев и томата, немного кисловатый.

Запах — пассерованных овощей, томата и соленых огурцов.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 215.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	180	135	300	225	300	225
Репа	12	9	20	15	—	—
Морковь	7,5	6	12,5	10	25	20
Петрушка (корень)	4	3	6,5	—	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Томатное пюре	3	3	5	5	—	—
	3	3	5	5	5	5
Маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Бульон или вода	210	210	350	350	350	350
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжево-красного цвета, сердцевина не жидкая, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, с сухой чешуей, без гнилых и подмороженных луковиц.

Томатное пюре — однородная масса, жидкой консистенции, без кожицы и семян, темно-красного цвета, не соленая. Вкус и запах свойственные томатопродуктам.

Петрушка (зелень) — листья петрушки свежие, чистые, зеленые, без загрязнения землей, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук, томатное пюре и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут специи, соль. (Можно суп готовить без томатного пюре).

При отпуске посыпают мелко нарубленной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и мелко нарезанная зелень. Овощи нарезаны дольками.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей.

Цвет — бульон желтого цвета, блестки жира оранжевого цвета.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 216.

СУП КРЕСТЬЯНСКИЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	60	48	100	80	75	60
Картофель	32,1	24	53,5	40	66,5	50
Крупа: перловая, рисовая, овсяная, ячневая, пшеничная	12	12	20	20	20	20
или пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	10,5	10,5	17,5	17,5	10	10
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Репа	12	9	20	15	—	—
Морковь	7,5	6	12,5	10	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Томатное пюре	6	6	10	10	—	—
или помидоры свежие	13,2	11,1	22	18,5	—	—
Жир животный топленый пищевой	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Бульон или вода:						
для круп: пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	225	225	375	375	400	400
для остальных круп	240	240	400	400	425	425
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Сметана	10	10	10	10	10	10
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход		300/10		500/10		500/10

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до красноватого цвета. Не пораженные болезнями.

Капуста свежая — кочаны упруги, здоровые, свежие. Листья чистые, не пораженные гусеницами их их отложениями. На разрезе от салатового до белого цвета.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжево-красного цвета. Сердцевина не жесткая, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, с сухой чешуей. Луковицы не пораженные гнилью и не мороженые.

Крупа — цвет однородный, характерный данному виду. Без посторонних примесей, сухая, чистая.

Технология приготовления

Крупу перловую, ячневую, овсяную, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду (3 л на 1 кг) и варят до полуготовности, воду сливают.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, нарезанную шашками, картофель и варят до готовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи и томатное пюре или помидоры. Крупу рисовую и пшено закладывают одновременно с овощами. Хлопья овсяные «Геркулес» закладывают за 15—20 мин до готовности. При отпуске суп заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, мелко нарезанная зелень и сметана, не размешанная с супом. Пассерованные коренья и овощи нарезаны ломтиками, картофель — кубиками, капуста — шашками.

Вкус и запах — пассерованных и вареных овощей, крупы и сметаны, вареной крупы.

Цвет — желтого цвета, слегка мутноватый, блестки жира оранжевого цвета.

Консистенция — овощей и крупы — мягкая, но не разваренная.

РЕЦЕПТУРА № 217.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	28,8	15	—	—	—	—
или брюссельская *	23,1	15	—	—	—	—
или белокочанная	—	—	50	40	50	40
Картофель	—	—	133,5	100	133,5	100
Репа	15,9	12	—	—	—	—
Морковь	7,5	6	25	20	25	20
Петрушка (корень)	8,1	6	13,5	10	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Горошек зеленый консервированный	—	—	23	15	23	15
или фасоль овощная (лопатка) свежая	20,1	18	—	—	16,5	15
Помидоры свежие	28,2	24	47	40	—	—
Грибы белые свежие	15,9	12	—	—	—	—
Маргарин столовый	6	6	10	10	10	10
Бульон или вода	255	255	375	375	375	375
Сметана	10	10	10	10	10	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошек	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		300/10		500/10		500/10

* Норма закладки дана на капусту кочанчиками.

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — свежие, чистые, здоровые головки с плотной поверхностью, размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшимися соцветиями.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнью.

Лук репчатый — свежий, чистый, с сухой чешуей, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Горошек зеленый — зерна свежие, интенсивного зеленого цвета, нежные, с ясно выраженным вкусом.

Сметана — консистенция — однородная, в меру густая, вид глянцеватый. Вкус и запах чистые, кисломолочные.

Технология приготовления

Мелко нашинкованные ножки грибов, морковь, лук пассеруют с жиром. В кипящий бульон или воду кладут нарезанные соломкой шляпки грибов и варят 30—35 мин, затем добавляют нашинкованную белокочанную капусту, нарезанные стручки фасоли, дольки картофеля. За 10—15 мин до окончания варки супа добавляют пассерованные овощи, ломтики свежих помидоров, горошек зеле-

ный, соль, специи. При использовании цветной капусты или брюссельской их закладывают в суп одновременно с пассерованными овощами. При отпуске заправляют сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, рубленой зелени и сметаны, не размешанная с жиром. Грибы, капуста и коренья нарезаны соломкой, фасоль (стручки) — соломкой, картофель и помидоры — дольками.

Вкус и запах — грибного бульона и пассерованных и вареных овощей.

Цвет — бульон коричневый, свойственный цвету овощей и грибов.

Консистенция — овощей мягкая, но не разварившаяся.

РЕЦЕПТУРА № 218.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ СО ЩАВЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Щавель	47,4	36	79	60	79	60
Картофель	100	75	166,5	125	233,5	175
Морковь	11,4	9	19	15	—	—
Петрушка (порей)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	12	10
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Маргарин столовый	6	6	10	10	10	10
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Сметана	10	10	10	10	10	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		10/300		10/500		10/500

Технологические требования к основному сырью

Щавель — целые, свежие, молодые листья, зеленого цвета. Вкус — острокислый.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового. Не пораженные болезнью.

Лук репчатый — свежий, чистый, с сухой чешуей, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Маргарин столовый — однородной, пластичной консистенции с выраженным молочным вкусом и ароматом.

Сметана — консистенция однородная, в меру густая, вид — глянцевидный. Вкус и запах чистые, кисломолочные.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль и нашинкованный щавель. При отпуске заправляют суп сметаной и посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, рубленая зелень и сметана, не размешанная с супом.

Вкус и запах — пассерованных и вареных овощей и щавеля с привкусом сметаны.

Цвет бульона — зеленовато-желтый, жира на поверхности — желтый, овощей — свойственный им в вареном виде.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 219.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	128,1	96	213,5	160	200	150
Крупа: перловая, овсяная, пшеничная	12	12	20	20	20	20
или: рисовая, пшено, хлопья овсяные «Геркулес»	6	6	10	10	10	10
или манная	9	9	15	15	15	15
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
или лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Бульон или вода: для круп пшеничной, овсяной, перловой	210	210	350	350	350	350
для остальных круп	225	225	375	375	375	375
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012	0,012
Соль	2	2	3—4	3—4	3—4	3—4
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета.

Крупа — цвет однородный, характерный данному виду. Без посторонних примесей, запахов и привкусов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук репчатый — свежий, чистый, с сухой чешуей. Луковицы не поражены гнилью и не мороженые.

Технология приготовления

Лук мелко рубят, морковь нарезают мелкими кубиками и пассеруют, картофель, петрушку, нарезают кубиками.

В кипящий бульон или воду кладут подготовленную крупу (перебранную и хорошо промытую) картофель, пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут соль, специи. Крупу рисовую кладут в бульон или воду одновременно с пассерованными овощами. Манную крупу засыпают в суп за 10 мин до его готовности. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезаны кубиками.

Вкус и запах — пассерованных и вареных овощей и крупы.

Цвет — бульона — светло-серый, прозрачный; овощей — натуральный.

Консистенция — овощи и крупа мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 220.

СУП ПОЛЕВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпик	24,3	23,4	40,5	39	29	28
Картофель	112	84	186,5	140	186,5	140
Крупа пшено	15	15	25	25	25	25
Лук репчатый	28,5	24	47,5	40	47,5	40
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Шпик — плотный, белого цвета или с розовым оттенком, без посторонних запахов.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые, на разрезе от белого до кремового. Не пораженные болезнью.

Пшено — желтого цвета, запах чистый, без затхлого и плесневелого. Вкус слегка сладковатый, без постороннего запаха.

Лук репчатый — свежий, чистый, с плотной сухой чешуей. Не пораженный гнилью.

Технология приготовления

Пшено промывают несколько раз теплой (40—50°С) водой, затем ошпаривают кипятком. Шпик нарезают кубиками, обжаривают, пассеруют лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками. В ки-

пящий бульон или воду кладут подготовленное пшено, а через 5—10 мин добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный лук со шпиком и продолжают варить. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, рубленая зелень, с кусочками жареного шпика и пассерованного лука. Картофель кубиками.

Вкус и запах — пассерованного лука, специй, жареного шпика и вареного пшена.

Цвет — характерный продуктам, входящим в суп.

Консистенция — овощей и пшена мягкая, но не переваренная.

РЕЦЕПТУРА № 221.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	100	75	166,5	125	135,5	100
Фасоль или горох лущеный	24,3	24	40,5	40	40,5	40
или чечевица	30,3	30	50,5	50	50,5	50
или горошек зеленый консервированный	46,2	30	77	50	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (зелень)	3,9	3	6,5	5	6,5	5
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	195	195	325	325	350	350
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,005	0,05	0,05
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнью.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые. Без посторонних запахов.

Лук репчатый — свежий, чистый с плотной сухой чешуей. Не пораженный гнилью и не подмороженный.

Петрушка (зелень) — листья свежие, чистые, зеленые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

Фасоль, горох, чечевицу подготавливают (перебирают, моют, замачивают в холодной воде на 3—4 часа) и варят при закрытой

крышке до размягчения, затем кладут в бульон или воду, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные морковь и лук и варят до готовности.

Зеленый горошек закладывают вместе с пассерованными овощами. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны кубиками. Часть семян гороха может быть разварена.

Вкус и запах — вареных бобовых и пассерованных овощей.

Цвет — бульон — светло-коричевый, блестки жира желтого цвета.

Консистенция — овощи и бобовые мягкие. Допускается частичное разваривание бобовых.

РЕЦЕПТУРА № 222.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КОНСЕРВАМИ ИЗ БОБОВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы: горох, фасоль или чечевица с мясом	75	75	100	100	75	75
или фасоль или горох со шпиком или свиным жиром в томатном соусе	50	50	75	75	50	50
Кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Бульон или вода	195	195	350	350	350	350
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	6,5	5
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Консервы бобовые — бобовые легко отделяются друг от друга, не разварены. С характерным для каждого вида цветом и запахом.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнью.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе. Без наличия луковиц пораженных гнилью и подмороженных.

Зелень петрушки — листья свежие, чистые, зеленые, не повреждены сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Картофель нарезают крупными кубиками, морковь и петрушку мелкими кубиками, лук мелко рубят.

В кипящий бульон или воду добавляют картофель и варят до полуготовности. За 10—15 мин до окончания варки кладут специи,

соль, пассерованные морковь, лук и консервы. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. Овощи нарезаны кубиками.

Вкус и запах — вареных бобовых, пассерованных овощей и специй.

Цвет — бульон светло-коричневого цвета, немного мутноватый.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 223.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	200	150	200	150
Макароны, лапша, вермишель, лапша домашняя № 1106	12	12	20	20	20	20
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	39	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	3	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнью.

Макаронные изделия — цвет однотонный, на изломе стекловидные. Вкус и запах — нормальные, без горечи, затхлости кисловатого привкуса, запаха плесени и других посторонних запахов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья — брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10—15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят до готовности. Лапшу кладут в суп

одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 10—15 мин до готовности супа. Добавляют соль, специи.

Домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1—2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп на 10—12 мин до его готовности. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности — блестки жира и рубленая зелень.

Овощи нарезаны в соответствии с видом используемых макаронных изделий.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей, специй.

Цвет — бульон бесцветный, блестки жира — желтого цвета.

Консистенция — овощи и макаронные изделия, мягкие но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 224.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	200	150	266,5	200
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Томатное пюре	3	3	5	5	5	5
Маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	240	240	400	400	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500
Фрикадельки мясные готовые № 184		45		50		35
Выход с фрикадельками		300/45		500/50		500/35

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, без гнили, без следов болезней.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Томатное пюре — однородная масса, жидкой консистенции, темно-красного цвета, вкус и запах чистые, свойственные томатопродукции.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные ломтиками или брусочками пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль. Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут в суп при отпуске. Суп можно готовить без томатного пюре. При отпуске добавляют мелко рубленую зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и овощи кубиками нарезаны. Фрикадельки одинакового размера. На поверхности блестки жира и зелень.

Вкус и запах — характерный для картофельного супа, в меру соленый, пассерованных овощей, вареного мяса.

Цвет — бульон — бесцветный или красный (от томата), жир на поверхности, желтого или оранжевого цвета.

Консистенция — картофель и овощи мягкие, фрикадельки упругие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 225.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	200	150	266,5	200
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Томатное пюре	3	3	5	5	5	5
Масло растительное	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	240	240	400	400	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500
Фрикадельки рыбные готовые № 226	—	60	—	75	—	50
Выход с фрикадельками		300/60		500/75		500/50

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, без гнили и следов болезней.

Морковь — светлая, здоровая, без механических повреждений, на разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Томатное пюре — однородная масса жидкой консистенции, темно-красного цвета, не соленая, вкус и запах свойственный томатопродуктам.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, нарезанный кубиками, брусочками или дольками, доводят до кипения, добавляют нарезанные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют пассерованное томатное пюре, специи, соль.

Фрикадельки припускают отдельно в небольшом количестве бульона или воды до готовности и кладут при отпуске. Бульон после припускания фрикаделек добавляют в суп. Суп можно готовить без томатного пюре. При отпуске в суп добавляют мелко рубленную зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, зелень. Фрикадельки правильной формы, равномерной формы, равномерные по величине.

Вкус и запах — характерный для картофельного супа, вареной рыбы и пассерованных овощей.

Цвет — бульона — бесцветный или красный (от томата). Жир на поверхности желтоватого цвета или оранжевого.

Консистенция — картофель и овощи мягкие, фрикадельки упругие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 226.

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом кроме океанического или минтай*	1880	940	1880	940	1880	940
или окунь морской*	1343	940	1343	940	1343	940
или треска	1237	940	1237	940	1237	940
или филе сома (выпускаемого промышленностью)	1022	940	1022	940	1022	940
или филе трески не обесшкуренное, выпускаемое промышленностью	979	940	979	940	979	940
или филе окуня морского (не обесшкуренное, выпускаемое промышленностью)	1000	940	1000	940	1000	940
Яйца	$1^1/_4$ шт.	50	$1^1/_4$ шт.	50	$1^1/_4$ шт.	50
Лук репчатый	238	200	238	200	238	200
Бульон	90	90	90	90	90	90
Масса полуфабриката	—	1250	—	1250	—	1250
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Норма закладки указана на сом и минтай неразделанные, на окунь морской и треску потрошенные обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба свежемороженная — поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Жабры от темно-красного до розового цвета. Консистенция плотная, не дряблая. Запах свежий, без порочащих признаков.

Яйца — кожура целая, чистая, без посторонних запахов.

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей без костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, затем добавляют мелко рубленный лук, яйца, перец черный, соль, бульон и все тщательно перемешивают.

Сформированные шарики массой 15—18 г припускают в воде или бульоне до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма круглая, равномерные по величине, без трещин.

Вкус и запах — вареной рыбы, специй.

Цвет — характерный отварной рыбе.

Консистенция — упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 227.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые свежие	78,9	60	87,5	66,5	44	33,5
или шампиньоны свежие	84,6	64,2	144	71,5	46,5	35,5
или грибы белые сушеные	3,6	3,6	5	5	3	3
Масса готовых свежих грибов	—	45	—	50	—	25
Масса готовых сушеных грибов	—	7,2	—	10	—	6
Картофель	120	90	233,5	175	266,5	200
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Помидоры свежие	28,2	24	35,5	30	—	—
Маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	195	195	325	325	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Грибы свежие — свежие, крепкие, целые, без заболеваний и механических повреждений, не пораженные вредителями.

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, без гнили и следов болезней.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе. Не пораженный гнилью и не подмороженный.

Помидоры свежие — плоды однородные по окраске, красные. Мякоть плодов мясистая, упругая. Поверхность чистая, без трещин, не поврежденная болезнями.

Технология приготовления

Картофель и овощи нарезают кубиками. Лук, морковь пассеруют с жиром. Вместе с овощами можно слегка спассеровать мелко нарезанные ножки грибов. В кипящий бульон или воду кладут нашинкованные шляпки свежих грибов и варят 35—40 мин, затем закладывают картофель, доводят до кипения, вводят пассерованные овощи и ножки грибов. За 5—10 мин до готовности супа кладут помидоры, нарезанные дольками, специи, соль. Сушенные грибы тщательно промывают, заливают холодной водой (7 л на 1 кг), оставляют для набухания на 3—4 часа, затем варят в этой же воде до готовности. Готовые грибы, нарезанные соломкой вводят за 10—15 мин до готовности супа. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и морковь нарезаны кубиками, грибы соломкой. Сверху блестки жира и рубленая зелень.

Вкус и запах — грибной, вареных и пассерованных овощей.

Цвет — бульона коричневый, свойственный цвету овощей и грибов.

Консистенция — картофель мягкий, грибы упругие.

РЕЦЕПТУРА № 228.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	120	90	120	150	133,5	100
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук корень	7,8	6	13	10	—	—
Маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Клецки готовые № 416, 1105	—	78	—	130	—	130
Бульон или вода	195	195	325	325	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, без гнили и следов болезней.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений, на разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной консистенции, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Маргарин столовый — однородной, пластичной консистенции с выраженным молочным вкусом и ароматом, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Овощи нарезают кубиками. В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль.

Клецки варят отдельно в бульоне или подсоленной воде, небольшими порциями. При отпуске в суп кладут готовые клецки и рубленую зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира, рубленая зелень. Овощи нарезаны кубиками. Клецки равномерные по величине.

Вкус и запах — характерный для картофельного супа, пассерованных овощей.

— Цвет — бульона бесцветный. Блестки жира золотистого цвета.

Консистенция — овощи мягкие, неразваренные. Клецки пышные, нежные.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ПЕЛЬМЕНЯМИ

РЕЦЕПТУРА № 229.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	99,5	75	200	150	233,5	175
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошек	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход		300		500		500
Пельмени готовые № 1068, 1071	—	60	—	75	—	50
Выход с пельменями		60/300		75/500		50/500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, на разрезе от белого до кремового цвета, без гнили и следов болезней.

Морковь — светлая, здоровая, без механических повреждений, на разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Маргарин столовый — однородной, пластичной консистенции с выраженным молочным вкусом и ароматом, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут картофель, доводят до кипения, добавляют пассерованные морковь, лук и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут специи, соль.

Пельмени варят в подсоленой воде или бульоне небольшими порциями. При отпуске в суп кладут пельмени и рубленую зелень.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезают кубиками. Пельмени не слипшиеся, не разварены.

Вкус и запах — пассерованных овощей, характерный для картофельного супа.

Цвет — бульон бесцветный, блестки жира золотисто-желтого цвета.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены. Пельмени нежные, не раскисшие.

РЕЦЕПТУРА № 230.

СУП ИЗ СУШЕНЫХ КАРТОФЕЛЯ И ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	Iа		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	24	24	40	40	40	40
Морковь	1,2	1,2	2	2	2	2
Белые коренья	0,36	0,36	0,6	0,6	0,6	0,6
Лук репчатый	1,2	1,2	2	2	2	2
Жир животный топленый пищевой						
или кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Картофель сушеный — вкус и запах свойственный сушеному картофелю, без посторонних вкуса и запаха. Цвет желтоватый разных оттенков. При сгибании ломкий.

Сушеная моровь — равномерно нарезанные стружка, кубики или пластинки оранжевой окраски. Не допускается желтоватая сердцевина, консистенция эластичная с легкой хрупкостью.

Сушеный лук репчатый — равномерные от 2 до 4-х мм толщ. кружочки, кольца или пластинки и их части, белого и светло-желтого до темного цвета. Допускается розовато-фиолетовый оттенок, свойственный красно-фиолетовым сортам лука.

Технология приготовления

Сушеные овощи перебирают, промывают, заливают 10-кратном, картофель — 6-кратном количеством холодной воды и оставляют до их набухания на 3—4 часа. Картофель замачивают отдельно. Остальные овощи в одной посуде. В кипящий бульон или воду кладут картофель, варят его до полуготовности, добавляют пассерованные овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. Овощи нарезаны аккуратно, форму сохранили.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей.

Цвет — бульон прозрачный, бесцветный. Жир желтого цвета.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 231.

СУП ИЗ ОВОЩЕЙ С ФАСОЛЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	86,4	45	144	75	—	—
или белокочанная	56,4	45	94	75	87,5	70
или кабачки	89,7	60	149,5	100	—	—
или тыква	85,8	60	143	100	—	—
Картофель	60	45	100	75	100	75
Морковь	15	12	25	20	12,5	10
Петрушка (корень)	8,1	6	13,5	10	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Фасоль	12	12	20	20	15	15
или фасоль овощная (лопатка свежая)	30,3	27,3	50,5	45,5	38	34
Маргарин столовый или жир	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
животный топленый пищевой	6	6	10	10	10	10
Соль	2	2	4	4	4	4
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Петрушка зелень	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — свежие, чистые здоровые головки с плотной поверхностью, размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшими соцветиями.

Капуста белокочанная — кочаны упругие, здоровые, свежие. Листья чистые, непораженные гусеницами и их отложениями.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета, непораженные болезнью.

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые. Без посторонних примесей.

Технология приготовления

Цветную капусту разделяют на мелкие соцветия или нарезают на кусочки, белокочанную капусту нарезают шашками, кабачки, тыкву, картофель — кубиками, морковь, петрушку, лук — мелкими кубиками. Морковь и лук пассеруют. Кабачки и тыкву припускают.

В кипящий бульон или воду закладывают капусту белокочанную, доводят до кипения, добавляют картофель, пассерованные овощи и варят суп до готовности. За 5—10 мин до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, специи, соль. При использовании цветной капусты, ее следует класть в суп после картофеля.

При приготовлении супа с кабачками или тыквой, припущенные кабачки или тыкву добавляют вместе с фасолью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и мелко рубленая зелень. Нарезка овощей кубиками и шашками.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей и фасоли.

Цвет — бульон светло-коричневый, блестки жира желтого цвета.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 232.

ЧОРБЭ ДЕЛИЧИОАСЭ (СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ) (молдавское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	62,4	42,9	104	72,5	104	72,5
Масса вареной курицы	—	30	—	50	—	50
Морковь	18,9	15	32,5	25	32,5	25
Лук-порей	11,7	9	18,5	15	18.5	15
Сельдерей (корень)	13,2	9	22	15	22	15
Маргарин столовый	—	6	—	10	—	10
Омлет натуральный № 288 (в готовом виде)	—	30	—	50	—	50
Горошек зеленый консервированный	18,6	12	31	20	31	20

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимонная кислота	—	0,006	—	0,01	—	0,01
Вода	—	225	—	375	—	375
Перец горошком	—	0,03	—	0,05	—	0,05
Лавровый лист	—	0,012	—	0,02	—	0,02
Соль	—	2	—	4	—	4
Петрушка (зелень)	4	3	3	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Курица — мякоть от белого до розового цвета, упругая. Поверхность сухая, без признаков ослизнения, плесневения, посторонних запахов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук-порей — свежий, чистый, окраска яркая, зеленая. Листья целые, упругие, без повреждений.

Горошек зеленый консервированный — зерна свежие, интенсивного зеленого цвета, нежные, с ярко выраженным вкусом.

Технология приготовления

Морковь, корень сельдерея и лук-порей нарезают соломкой и слегка пассеруют. Готовый омлет нарезают соломкой. В готовый куриный бульон добавляют лимонную кислоту, пассерованные овощи, зеленый горошек, порционные куски отварной курицы, нарезанный омлет и дают прокипеть 2—3 минуты. При подаче суп посыпают мелкой рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи и омлет нарезаны соломкой.

Вкус и запах — куриного бульона, специй, с привкусом лимонной кислоты.

Цвет — бульона светло-желтый, жира на поверхности — золотистый.

Консистенция — всех компонентов мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 233.

СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	—	24	—	40	—	40
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Томатное пюре	—	—	—	—	3	3
Бульон или вода	285	285	475	475	475	475
Перец горошек	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2,0	2	4,0	4	4,0	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — цвет однотонный, от белого до желтого, на изломе стекловидные. Вкус и запах — нормальные, без горечи, затхлости и др. посторонних привкусов и запахов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные макароны, доводят до кипения и варят 10—15 мин, затем добавляют пассерованные овощи, томат-пюре и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с пассерованными овощами. При приготовлении супа с вермишелью и фигурными изделиями в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, томат-пюре и варят с момента закипания 5—8 мин, после чего добавляют вермишель или фигурные изделия и суп варят до готовности.

Перед окончанием варки кладут соль, специи. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезаны в соответствии с видом используемых макаронных изделий (соломкой или кубиками).

Вкус и запах — пассерованных овощей и специй.

Цвет — бульон бесцветный, слегка мутноватый, жир на поверхности — золотистого цвета.

Консистенция — овощи и макаронные изделия мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 234.

СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны, вермишель, лапша, фигурные изделия	15	15	25	25	25	25
Картофель	80,1	60	133,5	100	133,5	100
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Томатное пюре	—	—	—	—	5	5
Бульон или вода	255	255	425	425	425	425
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — цвет однотонный, от белого до желтого, на изломе стекловидные, вкус и запах — нормальные, без горечи, затхлости и др. посторонних привкусов и запахов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Овощи нарезают в соответствии с видом используемых макаронных изделий: картофель брусочками или кубиками, коренья брусочками, соломкой или кубиками, лук шинкуют или мелко рубят. Морковь и лук пассеруют. В кипящий бульон или воду кладут макароны и варят 10—15 мин, затем добавляют картофель и пассерованные овощи и варят суп до готовности. Лапшу кладут в суп одновременно с картофелем, а вермишель и фигурные изделия за 10—15 мин до готовности супа. Добавляют соль, специи. При отпуске посыпают мелко нарезаной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности супа блестки жира и рубленой зелени. Овощи нарезаны в соответствии с видом используемых макаронных изделий.

Вкус и запах — макаронных изделий, пассерованных овощей, специй.

Цвет — бульон полупрозрачный, блестки жира—желтого цвета.

Консистенция — овощи и макаронные изделия мягкие, но не переварены.

РЕЦЕПТУРА № 235.

СУП-ЛАПША ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лапша домашняя № 1106	—	24	—	40	—	40
Масса вареной лапши	—	60	—	100	—	100
Морковь	15	12	25	20	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода	270	270	450	450	475	475
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Лапша домашняя — цвет однотонный, со слегка желтоватым оттенком, без следов непромеса, излом мучнистый. Вкус и запах свойственный макаронным изделиям.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого цвета.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Кулинарный жир — чистый, характерный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут нарезанные соломкой пассерованные овощи: морковь, лук и варят с момента закипания 5—8 мин. Домашнюю лапшу просеивают от муки, засыпают в кипящую воду на 1—2 мин, откидывают, дают стечь воде и закладывают в суп. Перед окончанием варки добавляют специи.

При отпуске посыпают мелко рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — коренья и лук нарезают соломкой. Форма нарезки овощей и лапши сохранилась. На поверхности блестки жира.

Вкус и запах — пассерованных овощей с привкусом вареной домашней лапши и специй.

Цвет — бульон — полупрозрачный, жир на поверхности — желтый.

Консистенция — овощей и лапши мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 236.

СУП-ЛАПША ГРИБНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые сушеные	7,8	7,8	8,0	8,0	3,0	3,0
или грибы белые свежие	78,9	60,0	87,5	66,5	44,0	33,5
или шампиньоны свежие	94,6	64,2	94,0	72,5	46,5	35,5
Масса вареных сушеных грибов	—	15,6	—	16,0	—	6,0
Масса вареных свежих грибов	—	45,0	—	50	—	25
Лапша или вермишель	24,0	24,0	40,0	40,0	40,0	40,0
Морковь	15,0	12,0	25,0	20,0	25,0	20,0
Лук репчатый	7,2	6,0	24,0	20,0	24,0	20,0
Лук-порей	7,8	6,0	—	—	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3,0	6,5	5,0	—	—
Маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
или масло растительное	6,0	6,0	10	10	10	10
Вода или бульон	270	270	450	450	475	475
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Грибы белые сушеные — сухие, чистые, перебранные, не пораженные плесенью и вредителями.

Морковь — корнеплоды чистые, свежие, не увядшие, без механических повреждений, цвет от оранжевого до оранжево-красного.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Лук-порей — свежий, чистый, окраска яркая, зеленая, листья целые, упругие, без повреждений.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду кладут подготовленные грибы. За 10—15 мин до готовности супа добавляют пассерованные морковь, лук, затем лапшу или вермишель и варят до готовности. Суп можно готовить с домашней лапшой и отпускать со сметаной.

При подаче суп посыпают мелко рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень, овощи и грибы нарезаны соломкой.

Вкус, запах — грибного отвара, специй, пассерованных овощей.

Цвет — бульона — светло-коричневый, слегка мутноватый.

Консистенция — грибы упругие, овощи мягкие, лапша не переварена.

РЕЦЕПТУРА № 237.

СУП С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа: рисовая, перловая, манная	24	24	40	40	40	40
или овсяная, ячневая, пшеничная, пшено	30	30	50	50	50	50
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Бульон или вода						
для крупы манной	285	285	475	475	475	475
для остальных круп	300	300	500	500	500	500
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет однородный, характерный данному виду крупы, без посторонних примесей, запахов, привкусов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе.

Кулинарный жир — чистый, характерный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Крупы (кроме манной) перебирают, несколько раз промывают, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности и снова промывают. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10—15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи.

При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, варят 10—15 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности. При отпуске посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. Овощи нарезаны кубиками.

Вкус и запах — пассерованных овощей и крупы.

Цвет — бульона — полупрозрачный, жир на поверхности — золотистый.

Консистенция — крупа мягкая, но не переварена, овощи мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 238.

СУП С КРУПОЙ И ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа: рисовая, перловая	24	24	40	40	40	40
или пшено, овсяная, пшеничная	30	30	50	50	50	50
Морковь	15	12	25	20	—	—
Репа	—	—	20	15	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Томат-пюре	9	9	15	15	15	15
Кулинарный жир	6	6	10	10	—	—
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
или масло растительное	—	—	—	—	10	10
Бульон или вода	300	300	475	475	500	500
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход		300		500		500

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет однородный, характерный данному виду крупы, без посторонних примесей, запахов и привкусов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе.

Томатное пюре — однородная масса, жидкой консистенции, без частиц кожицы и семян, темно-красного цвета, не соленая. Вкус и запах свойственный томатопродуктам.

Технология приготовления

Крупу перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности и снова промывают. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10—15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи и томат-пюре. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. Морковь и лук нарезаны кубиками.

Вкус и запах — пассерованных овощей и томата.

Цвет — жидкости красный за счет томата, жира — оранжевый.

Консистенция — крупа мягкая, но не переварена.

РЕЦЕПТУРА № 239.

СУП РИСОВЫЙ С МЯСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	24	24	35	35	30	30
Лук репчатый	18	15	24	20	24	20
Томат-пюре	15	15	20	20	10	10
Кулинарный жир или жир животный пищевой топленый	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Чеснок	1,2	0,9	2	1,5	2	1,5
Перец красный	0,06	0,06	0,1	0,1	0,1	0,1
Бульон или вода	300	300	300	500	300	500
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Масса готового мяса (говядина или баранина) на порцию	—	30	—	35	—	25
Выход		300/20		500/35		500/25

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — зерна целые, однородного цвета, вкус и запах нормальные без горечи, затхлости и др.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без признаков порчи.

Томат-пюре — однородная масса жидкой консистенции, темно-красного цвета, не соленая. Вкус и запах свойственные томатопродуктам.

Кулинарный жир — чистый, характерный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

Чеснок — свежий, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных головок, не увядший.

Технология приготовления

В кипящий бульон или воду засыпают промытую рисовую крупу, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют пассерованный лук репчатый, томатное пюре и доводят суп до готовности. Готовый суп заправляют растертым с солью чесноком, перцем. При отпуске посыпают мелко нарубленной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. В жидкой части супа — овощи нарезаны кубиком.

Вкус и запах — пассерованных овощей, мясного бульона и чеснока.

Цвет — бульона — светло-серый, прозрачный, жира — оранжевый.

Консистенция — мяса, риса и овощей мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 240.

СУП ПШЕНИЧНЫЙ С МЯСОМ (КУЛЕШ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено	30	30	50	50	50	50
Лук репчатый	21,3	18	35,5	30	35,5	30
Жир-сырец свиной	3	3	5	5	5	5
Бульон или вода	285	285	475	475	475	475
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Масса готового мяса (говядина) на порцию	—	30	—	35	—	25
Выход	—	300/30	—	500/35	—	500/25

Технологические требования к основному сырью

Пшено — желтого цвета, запах чистый, без затхлого и плесневелого. Вкус слегка сладковатый, без постороннего.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без признаков порчи.

Жир-сырец свиной — плотный, белого цвета или с розовым оттенком, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Нарезанный кубиками жир-сырец поджаривают с рубленым репчатым луком до золотистого цвета. В кипящий бульон или воду кладут промытое пшено и варят. За 5—10 мин до готовности крупы добавляют жир с луком, соль, специи. При отпуске в суп кладут мясо и посыпают рубленой зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности — блестки жира, зелень; в жидкой части супа — крупа пшено разварившаяся, но не потерявшая форму.

Вкус и запах — характерный пассерованному луку и жиру-сырцу, а также вареному пшену.

Цвет — пшена белый, с желтым оттенком; лука и жира — золотистый.

Консистенция — мяса, пшена, овощей — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 241.

СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	12	12	30	30	30	30
или крупа рисовая						
или перловая	24	24	40	40	30	30
или пшеничная, овсяная	24	24	40	40	40	40
Морковь	15	12	25	20	25	20

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	14,	12	24	20	24	20
Кулинарный жир	3	3	5	5	5	5
или маргарин	3,7	3,7	6,1	6,1	6,1	6,1
Бульон или вода для круп						
манной, овсяной	285	285	475	475	475	475
для остальных круп	300	300	500	500	500	500
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	500	—	500
Фрикадельки мясные						
готовые № 184	—	45	—	50	—	35
Выход с фрикадельками	—	300/45	—	500/50	—	500/35

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет однородный, характерный данному виду крупы, без посторонних примесей, запахов, привкусов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. На разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Кулинарный жир — чистый, характерный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Крупы перебирают, промывают несколько раз, меняя воду. Перловую крупу после промывания закладывают в кипящую воду и варят до готовности и снова промывают. В кипящий бульон или воду закладывают подготовленную крупу, за 10—15 мин до ее готовности добавляют пассерованные овощи. При приготовлении супа с манной крупой в кипящий бульон или воду кладут пассерованные овощи, варят 5—10 мин, затем добавляют манную крупу и варят до готовности. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп вместе с рубленой зеленью при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и зелень. Овощи нарезаны кубиками. Фрикадельки не заветренные, форму сохранили.

Вкус и запах — пассерованных овощей, крупы и вареного мяса.

Цвет бульона — бесцветный, жир на поверхности слегка желтый.

Консистенция — овощи и крупа мягкие, фрикадельки упругие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 242.

СУП С ПЕЛЬМЕНЯМИ ИЛИ КЛЕЦКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	3	3	5	5	5	5
Бульон:						
для супа с пельменями	210	210	350	350	400	400
для супа с клецками	255	255	425	425	425	425
Пельмени готовые №№ 1068, 1071	—	105	—	150	—	100
Клецки готовые №№ 416, 1105	—	78	—	125	—	120
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений. Цвет на разрезе оранжевый и оранжево-красный.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Масло сливочное — однородной консистенции, чистый характерный для данного вида, пластичный, плотный, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут петрушку, пассерованные морковь, лук и варят до готовности, за 5—10 мин до окончания варки добавляют специи, соль. Пельмени и клецки варят в небольшом количестве бульона и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Клецки или пельмени равномерные по величине, сохранившие форму.

Вкус и запах — пассерованных овощей, бульона, специй.

Цвет бульона — прозрачный, жира на поверхности — желтый.

Консистенция — овощей — мягкая; клецки и пельмени — мягкие, нежные.

РЕЦЕПТУРА № 243.

СУП С БОБОВЫМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль или горох лущеный	42,3	42	70,5	70	70,5	70
или чечевица	48,6	48	81	80	81	80
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	15	12	24	20	35,5	30
Лук-порей	7,8	6	13	10	—	—
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
или грудинка копченая свиная	24	21*	40	35*	28,5	25*
Бульон или вода	240	240	400	400	400	400
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса готовой продукции со шкурой, без костей.

Технологические требования к основному сырью

Фасоль — зерна целые, белые или цветные, однородные или пестрые. Без посторонних примесей и запахов.

Морковь — свежая, здоровая, без механических повреждений, на разрезе оранжевого и оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Кулинарный жир — чистый, характерный вкус и запах, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Бобовые перебирают, моют, замачивают в холодной воде (2—3 л на 1 кг), на 5—8 часов и варят в той же воде без соли при закрытой крышке до размягчения. В кипящий бульон или воду кладут подготовленные бобовые и варят. За 15—20 мин до окончания варки кладут пассерованные овощи. Суп с фасолью можно готовить с томатом-пюре (10—20 г на 1 кг) и заправлять чесноком (3 г нетто на 1 кг супа), растертым с солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезаны кубиками. Бобовые не переварены.

Вкус и запах — пассерованных овощей и вареных бобовых.

Цвет — бульона прозрачный, жира на поверхности — желтый. жира — желтый.

Консистенция — овощей и бобовых мягкая.

При отпуске посыпают рубленой зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 244.

СУП ПЕРЛОВЫЙ С ГРИБАМИ
(белорусское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	60	45	100	75	100	75
Крупа перловая	15	15	25	25	25	25
Грибы белые сушеные	12	12	20	20	20	20
Масса вареных грибов	—	24	—	40	—	40
Морковь	12	9,6	20	16	20	16
Петрушка (корень)	5,7	4,2	9,5	7	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Кулинарный жир	6	6	10	10	10	10
или маргарин	7,3	7,3	12,2	12,2	12,2	12,2
Грибной отвар	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Сметана	10	10	10	10	10	10
Выход	—	300/10	—	500/10	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

Крупа перловая — белого цвета с желтоватым или синеватым оттенком, без посторонних примесей, сухая, чистая. Вкус чистый, слегка сладковатый, без горечи.

Грибы белые сушеные — сухие, чистые, перебранные, не пораженные плесенью и вредителями.

Морковь — корнеплоды чистые, свежие, не увядшие, без заболеваний, цвет от оранжевого до красного.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Технология приготовления

Сушеные грибы заливают водой и оставляют в ней на 10—15 мин. Затем промывают несколько раз, меняя воду. Грибы заливают холодной водой (7 л на 1 кг грибов), оставляют на 3—4 часа для набухания и варят в той же воде до готовности. В процеженный отвар закладывают предварительно сваренную перловую крупу, нарезанный кубиками картофель, пассерованные овощи, мелко нарезанные поджаренные грибы и варят до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и овощи нарезаны кубиками, грибы — соломкой. На поверхности блестки жира и рубленая зелень.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей, перловой крупы и грибного отвара.

Цвет — бульона — коричневый, свойственный цвету овощей и грибов.

Консистенция — овощи и крупа — мягкие, грибы — упругие.

При отпуске в суп кладут сметану и рубленую зелень.

РЕЦЕПТУРА № 245.

СУП-ХАРЧО (грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	21	21	35	35	35	35
Лук репчатый	28,5	24	47,5	40	47,5	40
Маргарин столовый	12	12	20	20	20	20
Томатное пюре	9	9	15	15	15	15
Соус ткемали (острая ткемаливая подлива)	9	9	15	15	15	15
Чеснок	2,4	1,8	4	3	4	3
Кориандр (кинза), петрушка (зелень)	12,3	9	20,5	15	20,5	15
Хмели-сунели (сушеная зелень)	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Перец черный	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Перец красный	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Вода	300	300	500	500	500	500
Соль	2	2	4	4	4	4
Выход	—	300	—	500	—	500
Масса готовой говядины (грудинка) на порцию	—	45	—	50	—	50
или баранина (грудинка) отварная	—	45	—	50	—	50
Выход: с говядиной или бараниной	—	300/45	—	500/50	—	500/50

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — белого цвета, однородная по окраске. Вкус сладковатый. Без посторонних запахов и привкусов.

Маргарин столовый — однородной, пластичной консистенции с выраженным молочным вкусом и ароматом.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Томатное пюре — однородная масса темно-красного цвета, жидкой консистенции, свойственным для томатопродуктов вкусом и запахом.

Чеснок — свежий, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных головок, не увядший.

Технология приготовления

Грудинку говядины нарезают на кусочки массой 25—30 г и варят. Лук репчатый мелко рубят и пассеруют с добавлением томатного пюре. В кипящий бульон кладут предварительно замоченную

крупу, пассерованные лук и томатное пюре и варят до готовности. За 5 мин до окончания варки суп заправляют соусом ткемали, толченым чесноком, хмели-сунели, перцем, солью и зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — кусочки мяса равномерные по величине, рис не переварен. На поверхности рубленая зелень и блестки жира.

Вкус и запах — острый, мясного бульона и пассерованного томата и овощей.

Консистенция — риса и мяса мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 246.

КАФТА-БОЗБАШ (СУП С МЯСНЫМИ ШАРИКАМИ) (азербайджанское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баранина (тазобедренная и лопаточная части)	109,2	78	121	86,5	—	—
Жир-сырец (курдючный)	13,2	13,2	16,5	16,5	—	—
Лук репчатый	6,3	5,4	10,5	9	—	—
Крупа рисовая	9,9	9,9	13,5	13,5	—	—
Алыча свежая	13,2	13,2	16,5	16,5	—	—
или сушеная	6,6	6,6	11	11	—	—
Перец черный молотый	0,05	0,05	0,06	0,06	—	—
Соль	1,5	1,5	1,7	1,7	—	—
Масса полуфабриката	—	114,6	—	139	—	—
Масса готовой кюфты	—	93	—	110	—	—
Картофель	99,9	75	166,5	125	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	—	—
Горох или нут	17,1	16,8	28,5	28	—	—
Шафран	0,06	0,06	0,1	0,1	—	—
Мята сушеная	0,06	0,06	0,1	0,1	—	—
Бульон	99	94,5	210	200	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	—	—
Соль	3	3	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Баранина — плотной консистенции, светло-красного цвета с характерным для данного вида мяса запахом.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Крупа рисовая — однородного белого цвета. Вкус сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета. Непораженная болезнями и сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

В фарш, приготовленный из мякоти баранины с добавлением репчатого лука и жира-сырца кладут рис, соль, перец и разделывают по два шарика на порцию, начиняя их 2—3 штуками алычи.

В бульоне варят до полуготовности горох или нут (предварительно замоченные), затем добавляют мясные шарики, картофель, нарезанный кубиками и мелко нашинкованный репчатый лук. За 10—15 мин до готовности кладут соль, перец, и добавляют настой шафрана.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — мясные шарики равномерные по величине, овощи нарезаны кубиками.

Вкус и запах — овощей, бобовых, вареной баранины и специй.

Цвет — бульон светло-желтый, горчичный.

Консистенция — риса и овощей мягкая, мясных шариков упругая, сочная.

При отпуске суп посыпают сушеной мятой.

РЕЦЕПТУРА № 247.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С СУПОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Суповая заправка	24,6	24	41	40	41	40
Картофель	180	135	300	225	300	225
Бульон или вода	210	210	350	350	350	350
Перец горошком	0,015	0,015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,006	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Петрушка (зелень)	3	4	3	4	3	4
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Суповая заправка быстрозамороженная — смесь нарезанных соломкой и пассерованных на свином жире свежих овощей (морковь, лук репчатый, белый корень). Без посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета, не пораженные болезнями.

Петрушка (зелень) — листья свежие, чистые, зеленые, без загрязнения землей, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Суповую заправку освобождают от пленки и не размораживая, кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания.

В кипящий бульон добавляют картофель, варят при слабом кипении до полуготовности. За 8—10 мин до окончания варки вводят размороженную заправку.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — картофель нарезанный дольками. На поверхности рубленая зелень.

Вкус и запах — вареных и пассерованных овощей.

Цвет — бульон прозрачный, на поверхности — блестки жира желтого цвета.

Консистенция — овощей мягкая.

При отпуске посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 248.

СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ С СУПОВОЙ ЗАПРАВКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Суповая заправка	24,6	24	41	40	41	40
Макаронные изделия	15	15	25	25	25	25
Картофель	80,1	60	133,5	100	133,5	100
Бульон или вода	255	255	425	425	425	425
Перец горошком	0,015	0,015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,006	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Суповая заправка — быстрозамороженная — смесь нарезанных соломкой и пассерованных на свином жире моркови, лука репчатого, белого корня без видимых признаков порчи, посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого до кремового цвета, не пораженные болезнями.

Макаронные изделия — цвет однотонный, на изломе стекловидные, вкус и запах нормальные, без горечи, затхлости, кисловатого привкуса и др. посторонних привкусов и запаха.

Технология приготовления

Суповую заправку освобождают от пленки и не размораживая кладут в сотейник, заливают кипящим бульоном или водой так, чтобы уровень жидкости был на 5—10 см выше продукта, и при периодическом помешивании нагревают до полного размораживания. В кипящий бульон закладывают макаронные изделия, варят 10—15 мин, затем картофель, нарезанный в соответствии с видом

используемых макаронных изделий и варят. За 8—10 мин до окончания варки вводят размороженную заправку, затем добавляют специи, соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности супа — блестки жира и рубленая зелень. Овощи нарезаны в соответствии с видом используемых макаронных изделий — в жидкой части супа.

Вкус и запах — пассерованных овощей, бульона, специй.

Цвет — бульон — полупрозрачный, жир на поверхности — желтый.

Консистенция — овощи и макаронные изделия мягкие, но не переварены.

При отпуске суп посыпают рубленой зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 249.

СУП ГОРОХОВЫЙ ИЗ КОНЦЕНТРАТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Суп гороховый (концентрат)	45	45	75	75	75	75
или суп-пюре гороховый (концентрат)	45	45	75	75	75	75
Бульон или вода	270	270	450	450	450	450
Перец горошком	0,015	0,015	0,025	0,025	0,025	0,025
Лавровый лист	0,006	0,006	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	1	1	1,5	1,5	1,5	1,5
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Суп гороховый (концентрат) — брикеты целые, прочные. Цвет от светло-желтого до зеленоватого, без посторонних привкусов и запахов.

Петрушка (зелень) — листья свежие, чистые, зеленые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Концентрат разминают, заливают теплой водой или бульоном (25—30% от общего количества), тщательно размешивают, добавляют остальное количество жидкости, доводят до кипения и варят 5—10 мин. При отпуске в суп можно положить сливочное масло или маргарин столовый (10 г на 1000 г супа). Отдельно подают гренки (рец. № 1107) по 20 г на порцию 500 г.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности рубленая зелень, в жидкой части, супа — часть семян гороха может быть разварена.

Вкус и запах — вареного гороха, специй.

Цвет — бульон — светло-желтый, горчичный.
Консистенция — горох мягкий.
При отпуске посыпают рубленой зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 250.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Телятина	28,5	18,9	—	—	—	—
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	24,3	55	40,5	44	32,5
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	15,9	12	26,5	20	—	—
Сосиски или сардельки	12,3	12	20,5	20	20,5	20
Почки говяжьи	36,3	31,2	36,5	31,5	—	—
Масса готовой телятины	—	12	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	15	—	25	—	20
Масса готового окорока	—	12	—	20	—	20
Масса готовых сосисок или сарделек	—	12	—	20	—	20
Масса готовых почек	—	15	—	15	—	—
Лук репчатый	35,7	30	53,5	45	53,5	45
Огурцы соленые	30	18	50	30	50	30
Каперсы	12	6	20	10	20	10
Маслины	15	15	20	20	—	—
Томатное пюре	15	15	20	20	10	10
Масло сливочное или маргарин	7,2	7,2	10	10	8	8
Бульон	225	225	400	400	450	450
Лимон	4,8	3	6,5	4	5	3
Лавровый лист	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Перец горошком	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	3	3	3	3
Сметана	18	18	25	25	10	10
Выход	—	300/18	—	500/25	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Говядина — мясо от розово-красного до темно-красного цвета, упругое, без посторонних запахов.

Окорок копчено-вареный — мякоть плотная, однородная по окраске, розового цвета. Вкус и запах чистые, характерные копченостям.

Лук репчатый — свежий, не увядший, в плотной сухой чешуе, без примеси гнилых и подмороженных луковиц.

Огурцы соленые — зеленовато-оливкового цвета или оливкового разных оттенков. Крепкие на ощупь, с плотной хрустящей мякотью, приятного вида.

Технология приготовления

Мясные продукты (мясо, окорок, почки, сосиски) варят и нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы — ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян. Огурцы припускают. Лук

репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), мясные продукты, специи и варят 5—10 мин. Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — мясные продукты и огурцы нарезают ломтиками. На поверхности супа — сметана, ломтик лимона, мелко нарезанная зелень.

Вкус и запах — мясопродуктов, соленых огурцов, пассерованного лука и специй — интенсивные, острые.

Цвет — красновато-коричневый, жира — оранжевый.

Консистенция — мясопродуктов и овощей мягкая.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

РЕЦЕПТУРА № 251.

СОЛЯНКА ДОМАШНЯЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Телятина	28,5	18,9	—	—	—	—
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	24,3	55	40,5	44	32,5
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	15,9	12	26,5	20	26,5	20
Сосиски или сардельки	12,3	12	20,5	20	20,5	20
Почки говяжьи	36,3	31,2	36,5	31,5	—	—
Масса готовой телятины	—	12	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	15	—	25	—	20
Масса готового окорока	—	12	—	20	—	20
Масса сосисок или сарделек	—	12	—	20	—	20
Масса готовых почек	—	25	—	15	—	—
Лук репчатый	28,5	24	47,5	40	41,5	35
Огурцы соленые	30	18	50	30	50	30
Картофель	48	36	80	60	100	75
Томат-пюре	15	15	20	20	15	15
Масло сливочное или маргарин	7,2	7,2	10	10	8	8
Бульон	210	210	375	375	375	375
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Сметана	18	18	25	25	10	10
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300/18	—	500/25	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Говядина — мясо от розово-красного до темно-красного цвета, упругое, без посторонних запахов.

Окорок копчено-вареный — мякоть плотная, однородная, по окраске розового цвета. Вкус и запах чистые, характерные для копченостей.

Лук репчатый — свежий, не увядший, в плотной сухой чешуе.

Огурцы соленые — зеленовато-оливкового цвета или оливкового. Крепкие на ощупь, с плотной хрустящей мякотью, приятного вкуса.

Картофель — клубни свежие, целые, чистые. На разрезе от белого цвета до кремового. Не пораженные болезнью.

Технология приготовления

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками и варят почти до готовности. Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками, соленые огурцы ломтиками или ромбиками (огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян). Огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

Затем в суп закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), мясные продукты, специи и варят 5—10 мин. Каперсы добавляют для улучшения вкусовых качеств 20 г нетто на 100 г солянки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — мясные продукты и огурцы нарезаны ломтиками, картофель кубиками. На поверхности супа — сметана, мелко нарезанная зелень.

Вкус и запах — мясопродуктов, соленых огурцов и специй — интенсивные, острые.

Цвет — красновато-коричневый, жира — оранжевый.

Консистенция — мясопродуктов и овощей мягкая.

При отпуске в солянку кладут сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

РЕЦЕПТУРА № 252.

СОЛЯНКА ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	24,3	55	40,5	—	—
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	15,9	12	26,5	20	—	—
Сосиски или сардельки	12,3	12	20,5	20	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гусь	31,5	20,7	31	20,5	—	—
Масса готовой говядины	—	15	—	25	—	—
Масса готового окорока	—	12	—	20	—	—
Масса готовых сосисок или сарделек	—	12	—	20	—	—
Масса готового гуся	—	15	—	15	—	—
Лук репчатый	35,7	30	53,5	45	—	—
Огурцы соленые	30	18	50	30	—	—
Каперсы	12	6	20	10	—	—
Маслины	15	15	20	20	—	—
Сельдерей (корень)	4,5	3	7,5	5	—	—
Масло сливочное или маргарин	7,2	7,2	10	10	—	—
Бульон	240	240	400	400	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	—	—
Сметана	20	20	25	25	—	—
Выход		300/20		500/25	—	—

Технологические требования к основному сырью

Говядина — мясо от розово-красного до темно-красного цвета, упругое, без посторонних запахов.

Окорок копчено-вареный — мякоть плотная, однородная по окраске, розового цвета. Вкус и запах чистые, характерные для копченостей.

Лук репчатый — свежий, не увядший, в плотной сухой чешуе.

Гусь — тушки целые, без перьев, пеньков, консистенция мяса упругая, цвет и запах свойственные мясу гусей.

Технология приготовления

Мясные продукты варят и нарезают тонкими ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками (огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян) и припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. У сливок вынимают косточки, а маслины промывают.

В кипящий бульон закладывают пассерованный лук, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом, мясные продукты, специи и варят 5—10 мин).

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа мясные продукты и огурцы нарезаны ломтиками. На поверхности супа сметана и рубленая зелень петрушки.

Вкус и запах — мясопродуктов, соленых огурцов и специй — интенсивные, острые.

Цвет — бульона бесцветный, свойственный входящим в солянку компонентам.

Консистенция — овощи, мясные продукты мягкие.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

РЕЦЕПТУРА № 253.

СОЛЯНКА ИЗ ПТИЦЫ ИЛИ ДИЧИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	93,6	64,5	104	71,5	—	—
или индейка	84	61,8	93	68,5	—	—
или гусь	93,6	61,8	104	68,5	—	—
или утка	95,4	61,8	106	68,5	—	—
или рябчик, или куропатка серая (в шт.)	1/3	1/3	1/5	1/5	—	—
или куропатка белая (в шт.)	0,2	0,2	0,15	0,15	—	—
или фазаны (в шт.)	0,1	0,1	0,06	0,06	—	—
Масса готовой курицы, или индейки, или гуся, или утки	—	45	—	50	—	—
Лук репчатый	35,7	30	53,5	45	—	—
Огурцы соленые	30	18	50	30	—	—
Каперсы	12	6	20	10	—	—
Маслины	15	15	20	20	—	—
Томатное пюре	15	15	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	7,2	7,2	10	10	—	—
Бульон	240	240	450	450	—	—
Лимон	4,8	3	6,5	4	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,012	0,012	0,02	0,02	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Сметана	20	20	25	25	—	—
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	—	—
Выход		300/20		500/25	—	—

Технологические требования к основному сырью

Птица домашняя или дичь — тушки целые, без кровоподтеков, пеньков и перьев.

Мякоть упругая, со свойственным данному виду мяса цветом и запахом. Без признаков порчи.

Огурцы соленые — зеленовато-оливкового или оливкового цвета. Крепкие на ощупь, с плотной хрустящей мякотью, приятные на вкус.

Технология приготовления

Птицу или дичь отваривают и рубят ломтиками. Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками (огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами предварительно очищают от кожицы и семян) и припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют. У оливок вынимают косточки, а маслины промывают. Томатное пюре

пассеруют. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками.

В кипящий бульон закладывают пассерованные лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), мясные продукты, специи и варят 5—10 мин.

Для придания более острого вкуса в солянку в конце варки можно добавить процеженный огуречный рассол.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — мясные продукты и огурцы нарезаны ломтиками; на поверхности супа — сметана, ломтик лимона, мелко нарезанная зелень.

Вкус и запах — мясопродуктов, соленых огурцов и специй — интенсивные, острые.

Цвет — красновато-коричневый, жира — оранжевый.

Консистенция — мясопродуктов и овощей мягкая.

При отпуске в солянку кладут маслины или оливки, кружочки лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки.

РЕЦЕПТУРА № 254.

СОЛЯНКА СБОРНАЯ ИЗ СУБПРОДУКТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Язык говяжий	—	—	42	42	33,5	33,5
Почки говяжьи	—	—	60,5	52	48,5	42,5
Сердце	—	—	49	42,5	29,5	25
Вымя	—	—	36,5	36,5	18	18
Масса готового языка	—	—	—	25	—	20
Масса готовых почек	—	—	—	25	—	20
Масса готового сердца	—	—	—	25	—	15
Масса готового вымени	—	—	—	20	—	10
Лук репчатый	—	—	53,5	45	53,5	45
Огурцы соленые	—	—	50	30	50	30
Каперсы	—	—	20	10	20	10
Маслины	—	—	20	20	—	—
Томатное пюре	—	—	20	20	10	10
Масло сливочное или маргарин	—	—	10	10	8	8
Бульон	—	—	400	400	400	400
Лимон	—	—	6,5	4	5	3
Сметана	—	—	25	25	10	10
Перец горошком	—	—	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	—	—	4	4	4	4
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход	—	—	—	500/25	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Субпродукты должны быть от здоровых животных, свежими, чистыми, без слизи, крови, признаков порчи, разрывов и порезов.

Языки — освобождены от жира, подъязычной мускульной ткани, лимфатических узлов, гортани, подъязычной кости.

Почки — светло-коричневого или коричневого цвета, без жировой капсулы, мочеточников и наружных кровеносных сосудов.

Печень — светло-коричневого цвета или светло-красного цвета.

Вымя — обезжирено и разрезано на 2—4 части.

Технология приготовления

Соленые огурцы нарезают ломтиками или ромбиками. Огурцы с грубой кожицей и зрелыми семенами очищают от кожицы и семян. Огурцы с тонкой кожицей нарезают вместе с ней и семенами. Подготовленные огурцы припускают. Лук репчатый шинкуют и пассеруют с добавлением томатного пюре. Томатное пюре можно пассеровать отдельно. Маслины промывают. Лимон очищают от кожицы и нарезают кружочками. Субпродукты варят и нарезают тонкими ломтиками.

В кипящий бульон закладывают пассерованный лук и томатное пюре, припущенные огурцы, каперсы (вместе с рассолом), подготовленные субпродукты, специи и варят 5—10 мин. При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек лимона, сметану и посыпают рубленой зеленью петрушки. Язык можно заменить мясом или сердцем говяжьим на тот же выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — субпродукты, лук и огурцы, сохранившие форму нарезки, на поверхности сметана, лимон (без кожицы), зелень.

Запах — каперсов, лука, огурцов и бульона, на котором приготовлена солянка.

Вкус — острый от огурцов, рассола и каперсов, в меру соленый.

Цвет — жидкой части — красновато-коричневый, жир на поверхности — ярко-оранжевый.

Консистенция — субпродуктов мягкая, огурцов слегка хрустящая.

При отпуске в солянку кладут маслины, кружочек лимона, сметану, посыпают рубленой зеленью петрушки.

РЕЦЕПТУРА № 255.

СОЛЯНКА РЫБНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Стерлядь	129	75	162	94	—	—
или судак	143	73	179,5	93,5	199,5	61
или треска	—	—	—	—	80,5	61
или белуга	147	74	184	92,5	122	61,5
или окунь морской	—	—	—	—	87	61
или осетр	149	74	187	92,5	124	61,5
или зубатка пятнистая (пестр)	—	—	—	—	92,5	60

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Головизна	57	45	70,5	56,5	47	37,5
Масса готовой рыбы	—	60	—	75	—	50
Масса готовой головизны	—	24	—	30	—	20
Лук репчатый	36	30	53,5	45	53,5	45
Огурцы соленые	35	21	50	30	50	30
Каперсы	12	4	20	10	20	10
Томатное пюре	15	15	20	20	10	10
Маслины	15	15	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	7	7	10	10	8	8
Бульон рыбный	210	210	350	350	390	390
Лимон	5	3	6,5	4	5	3
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Рыба — должна иметь естественную окраску, кожные покровы чистые, неповрежденные, выпуклые светлые глаза, жабры от темно-красного до розового цвета; плотную или слегка ослабленную, но не дряблую консистенцию мяса; запах свежий без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу с костным скелетом разделывают на филе с кожей без костей, а рыбу осетровых семейств — на филе с кожей без хрящей и нарезают на порционные куски.

Солянку рыбную по индивидуальному заказу приготовляют порционно. В кипящий бульон закладывают все подготовленные для солянки продукты (кроме маслин), куски рыбы и варят до готовности. В конце варки добавляют сваренную нарезанную головизну. При отпуске в солянку добавляют маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

При массовом приготовлении солянок в кипящий бульон кладут пассерованный лук и томатное пюре, припущенные соленые огурцы, каперсы с рассолом, специи, солянку доводят до кипения и варят 5—10 мин. При отпуске в порционную посуду кладут припущенные до готовности куски рыбы, нарезанную головизну, наливают солянку, кладут маслины, кружочек лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — рыба, лук и огурцы сохранили форму нарезки (огурцы — ромбиками, рыба — 1—2 куска на порцию); на поверхности ломтик лимона (без кожицы), зелень.

Вкус — острый от огурцов, каперсов, в меру соленый.

Запах — каперсов, лука, огурцов и рыбного бульона.

Цвет — жидкой части — красновато-коричневый, жир на поверхности оранжевый.

Консистенция — рыбы — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 256.

СОЛЯНКА ДОНСКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	112	55,5	124	61,5	87,5	43
Головизна	35	28	59	47	35,5	28,5
Масса готового осетра	—	45	—	50	—	35
Масса готовой головизны	—	15	—	25	—	15
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	12	9	20	15	20	15
Лук репчатый	25	21	41,5	35	41,5	35
Огурцы соленые	30	18	50	30	50	30
Каперсы	12	6	20	10	20	10
Маслины	15	15	20	20	15	15
Помидоры свежие	28	24	47	40	47	40
Томат-пюре	15	15	20	20	10	10
Масло сливочное или маргарин	7	7	10	10	8	8
Бульон рыбный	210	210	350	350	350	350
Лимон	5	3	6,5	4	5	3
Перец горошком	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Осетр — поверхность рыбы чистая, естественной окраски, на боковой поверхности находятся жучки, характерные для данной породы рыб. Жабры от темно-красного до розового цвета, консистенция мяса плотная, запах свежий, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Морковь и лук нарезают кружочками и пассеруют вместе с томатным пюре. При порционном приготовлении в кипящий бульон кладут подготовленные овощи, нарезанные, ошпаренные порционные куски осетра, припущенные огурцы, каперсы и варят до готовности рыбы. За 5—10 мин до окончания варки кладут нарезанные кружочками помидоры, специи.

При массовом приготовлении солянки куски рыбы предварительно отваривают и кладут в суп при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — рыба, коренья и огурцы сохранившие форму нарезки; на поверхности ломтик лимона (без кожицы), зелень.

Вкус — острый от огурцов, каперсов, в меру соленый.

Запах — каперсов, лука, огурцов и рыбного бульона.

Цвет — жидкой части — красновато-коричневый, жир на поверхности оранжевый.

Консистенция — рыбы — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

При отпуске в солянку добавляют маслины, кружочек очищенного лимона и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 257.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые свежие	79	60	77,5	66,5	44	33,5
или шампиньоны свежие	85	64	94	71,5	74,5	35,5
или грибы белые сушеные	7,5	7,5	10	10	7,5	7,5
Масса готовых свежих грибов	—	75	—	50	—	25
Масса готовых сушеных грибов	—	15	—	20	—	15
Лук репчатый	36	30	53,5	45	53,5	45
Огурцы соленые	35	21	50	30	50	30
Каперсы	12	6	20	10	20	10
Маслины	15	15	20	20	—	—
Томат-пюре	15	15	20	20	10	10
Масло сливочное или маргарин	7	7	10	10	8	8
Грибной отвар	240	240	425	425	445	445
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	4	4	4	4
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Сметана	20	20	25	25	20	20
Выход		300/20		500/25		500/20

Технологические требования к основному сырью

Грибы свежие — не увядшие, не поврежденные вредителями, целые, незагрязненные.

Грибы сухие — неповрежденные вредителями, без плесени, обладают специфическим вкусом и ароматом.

Лук репчатый — в плотной, сухой чешуе, без повреждений.

Технология приготовления

Солянку готовят обычным способом. Вареные свежие или сушеные грибы шинкуют и кладут в кипящий отвар одновременно с другими продуктами и специями.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — грибы, лук, огурцы, сохранившие форму нарезки; сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — грибов с пассерованными овощами.

Цвет — коричневый, свойственный цвету овощей с грибами.

Консистенция — грибов упругая, огурцов слегка хрустящая.

При отпуске в солянку кладут маслины, сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 258.

СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	240	240	350	350	250	250
Вода	36	36	110	110	210	210
Макароны, лапша, лапша домашняя № 1006, вермишель, фигурные изделия	24	24	40	40	40	40
Масло сливочное или маргарин	3,6	3,6	5	5	4	4
Сахар	3	3	5	5	3	3
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — цвет однородный от белого до желтого, на изломе стекловидные. Вкус и запах нормальные, без горечи, затхлости и других посторонних вкусов и запахов.

Молоко — однородная жидкость, белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное — однородной пластиной, плотной консистенции. Цвет от белого до желтоватого, однородный по всей массе. Вкус чистый без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — не увлажненный, рассыпчатый, без комков, цвет белый, вкус чистый, сладкий. Без посторонних примесей и запахов.

Технология приготовления

Макароны варят в воде до полуготовности (макароны 15—20 мин, лапша — 10—12 мин, вермишель — 5—7 мин), воду сливают, а макаронные изделия закладывают в кипящую смесь молока и воды и, периодически помешивая, варят до готовности, кладут соль, сахар.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макаронные изделия сохранили форму, не разварены.

Вкус и запах — молочно-мучнистый, в меру соленый, сладковатый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — макаронные изделия, хорошо набухшие, мягкие, но не потерявшие форму.

При отпуске суп заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 259.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	240	240	350	350	250	250
Вода	75	75	175	175	275	275
Крупа рисовая	21	21	35	35	30	30
или манная, кукурузная, хлопья овсяные «Геркулес»	18	18	30	30	30	30
или ячневая, гречневая, перловая, пшено	24	24	40	40	40	40
Масло сливочное или маргарин	3,6	3,6	5	5	4	4
Сахар	3	3	5	5	5	5
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Крупа — чистая, сухая, однородная по окраске. Без наличия затхлого плесневелого или других посторонних запахов. Вкус сладковатый, без горечи.

Технология приготовления

Рисовую, кукурузную, гречневую, ячневую, перловую крупы, пшено, хлопья овсяные «Геркулес» варят в подсоленной воде до полуготовности 10—15 мин. Затем добавляют горячее молоко, кладут соль, сахар и варят до готовности. Кукурузную, перловую крупы можно варить в воде до готовности (соотношение воды и крупы 6:1), затем откидывают и закладывают в смесь молока и воды, доводят до кипения, кладут соль, сахар. Манную крупу предварительно просеивают, всыпают тонкой струйкой в кипящую смесь молока и воды, кладут соль, сахар и варят 5—7 мин до готовности.

К супу можно подавать отдельно пшеничные или кукурузные хлопья по 25 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крупа доведена до готовности, но не разварена.

Вкус и запах—молочно-крупяной, в меру соленый, сладковатый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — макаронные изделия хорошо набухшие, мягкие, но не потерявшие форму.

При отпуске суп заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 260.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ТЫКВОЙ И КРУПОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	240	240	350	350	250	250
Вода	—	—	50	50	150	150
Тыква	102,9	72	171,5	120	171,5	120
Крупа манная	6	6	10	10	10	10
или пшено	9	9	15	15	15	15
Масло сливочное или маргарин	3	3	5	5	5	5
Сахар	3	3	5	5	3	3
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Тыква — плоды свежие, зрелые, столовых сортов, мякоть оранжевого цвета. Без признаков порчи.

Крупа манная — чистая, сухая, однородная по окраске. Без наличия затхлости и плесневого или других посторонних запахов.

Технология приготовления

Тыкву, нарезанную кубиками, кладут в кипящее молоко или смесь молока и воды и варят до полуготовности, затем добавляют манную крупу или отдельно сваренное до полуготовности пшено, кладут соль, сахар и варят до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки тыквы мягкие, не переварены, форму сохранили, крупа не разварена.

Вкус и запах — молочно-крупяной, сладковатый, хорошо выраженный сваренной тыквы.

Цвет — светло-желтый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — тыква и крупа мягкие, но не потеряли свою форму, нежная.

При отпуске суп заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 261.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	250	250	250	250
Вода	60	60	100	100	125	125
Капуста цветная	57,6	30	77	40	57,5	30
или белокочанная	37,5	30	50	40	37,5	30

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Репа	12	9	—	—	—	—
Картофель	60	45	133,5	100	166,5	125
Морковь	15	12	25	20	25	20
Горошек зеленый (консервированный)	46,2	30	—	—	—	—
Фасоль овощная (лопатка) свежая	—	—	55,5	50	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	3	3*	5	5	5	5*
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

* 50% жир используется для пассерования овощей.

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Капуста цветная — свежие, чистые, здоровые головки с плотной поверхностью, размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшимися соцветиями.

Картофель — клубни целые, чистые, сухие, не пораженные болезнями. Цвет на разрезе от белого до кремового.

Технология приготовления

Морковь и репу нарезают ломтиками или дольками, картофель — кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на мелкие соцветия, стручки фасоли разрезают на 2—3 части. Репу, некоторые сорта белокочанной капусты и цветную капусту предварительно бланшируют для удаления горечи.

В кипящую воду кладут пассерованные морковь и репу, картофель, затем капусту. Варят при слабом кипении до готовности.

За 5—10 мин до окончания варки кладут горошек зеленый или фасоль, предварительно отваренную, вливают горячее молоко, добавляют соль и доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа — морковь и репа нарезаны ломтиками, картофель — кубиками, белокочанная капуста — шашками.

Вкус и запах — молочно-овощной, сладковатый, в меру соленый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

При отпуске заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 262.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КЛЕЦКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	240	240	350	350	250	250
Вода	—	—	50	50	150	150
Клецки готовые рец. № 416, № 1105	—	78	—	125	—	120
Масло сливочное или маргарин	4,8	4,8	5	5	5	5
Сахар	3	3	5	5	5	5
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком, вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное — однородной пластичной консистенции. Цвет от белого до желтоватого, однородный по всей массе. Вкус чистый без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Готовые клецки кладут при отпуске в порционную посуду, заливают горячим кипяченым молоком или смесью молока и воды с солью и сахаром, заправляют маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — клецки равномерные по величине, форму не потеряли.

Вкус и запах — молочно-мучнистый, в меру соленый, сладковатый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — клецки мягкие, нежные.

При отпуске суп заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 263.

СУП МОЛОЧНЫЙ С КАРТОФЕЛЬНЫМИ КЛЕЦКАМИ (литовское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	180	180	300	300	300	300
Вода	57	57	95	95	95	95
Картофель (для протирания)	120	45*	200	75*	200	75*
Картофель (для отваривания)	45,3	33	75,5	55	75,5	55

* Потери при протирании и отжиме картофеля составляют — 50%.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соль	0,5	0,5	0,85	0,85	0,85	0,85
Масса картофеля	—	75	—	125	—	125
Масса отварных картофельных клецок	—	81*	—	135	—	135*
Масло сливочное или маргарин	6	6	10	10	10	10
Выход	—	300	—	500	—	500

* Выход картофельных клецок предусмотрен с учетом привара (8%).

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни целые, чистые, сухие, не проросшие, на разрезе от белого до кремового цвета. Не пораженные гнилью и болезнями.

Технология приготовления

Картофель очищают, протирают, отжимают, добавляют протертый, предварительно сваренный в кожуре и очищенный картофель, соль. Полученную массу хорошо перемешивают. Из массы делают круглые клецки (диаметром 2 см) и варят в воде, предназначенной для супа. Затем добавляют молоко, доводят до кипения, кладут соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — клецки равномерные по величине, в диаметре равны 2 см, не разварившиеся.

Вкус и запах — молочно-картофельный, в меру соленый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — клецки мягкие, нежные.

При отпуске заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 264.

СУП МОЛОЧНЫЙ С ГОРОХОМ И ПЕРЛОВОЙ КРУПОЙ (эстонское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	200	200	—	—
Вода	36	36	115	115	—	—
Горох шелушеный (лущеный)	42,3	42	70,5	70	—	—
Масса готового гороха	—	87	—	145	—	—
Крупа перловая	12	12	20	20	—	—
Масса каши	—	36	—	60	—	—
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком, вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Горох — сухой, хорошо обшелушеный, желтого или зеленого цвета, с небольшим количеством гороха другого цвета, без посторонних примесей.

Крупа перловая — чистая, сухая, однородная по окраске. Без наличия затхлого, плесневелого или других посторонних запахов, без привкуса горечи.

Технология приготовления

Перловую крупу перебирают, промывают, закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду (2—3 л на 1 кг) на 3—4 ч, и варят в этой же воде без соли до размягчения.

Горох и перловую крупу варят до готовности в воде, затем добавляют горячее молоко, доводят до кипения, кладут соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — перловая крупа и горох мягкие, но не разварившиеся.

Вкус и запах — молочные с привкусом перловой каши и вареного гороха, в меру соленый.

Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.

Консистенция — перловой крупы и гороха мягкая.

При отпуске суп заправляют маслом.

РЕЦЕПТУРА № 265.

ПИЕНА ЗУПА АР СПЕКИ (СУП МОЛОЧНЫЙ С КОПЧЕНОСТЯМИ) (латвийское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	150	150	250	250	250	250
Вода	60	60	100	100	100	100
Корейка копченая *	23,7	18	39,5	30	39,5	30
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Морковь	30	24	50	40	50	40
Картофель	120	90	200	150	200	150
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

* Корейка без шкуры и костей.

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Корейка копченая — мякоть плотная, однородная по окраске, розового цвета. Вкус и запах чистые, характерные для копченостей. Без посторонних запахов и привкусов.

Технология приготовления

Корейку варят, нарезают кубиками и обжаривают вместе с шинкованным луком репчатым, затем кладут в кипящую воду, добавляют нарезанные кубиками морковь и картофель, кладут соль. В конце варки добавляют горячее молоко и доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи и корейка, нарезанные кубиками.
Вкус и запах — копченой грудинки, молока, овощей.
Цвет — молочно-белый, сливочного масла — желтый.
Консистенция — овощей мягкая, овощи не разварены.
При отпуске суп заправляют сливочным маслом.

РЕЦЕПТУРА № 266.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	144	108	240	130	240	180
Морковь	7,5	6	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Мука пшеничная	6	6	10	10	10	10
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, чистые, не пораженные болезнями. На разрезе — от белого до кремового цвета.

Морковь — здоровая, чистая, свежая, не увядшая, на разрезе от оранжевого до оранжево-красного цвета, не волокнистая.

Лук репчатый — свежий, чистый, в плотной сухой чешуе.

Технология приготовления

Картофель варят в бульоне или подсоленной воде до полуготовности, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь и лук репчатый, варят до готовности, протирают. Протертые

овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Лук-порей нарезают соломкой, пассеруют и кладут при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности.

Вкус и запах — нежные, свойственные овощам в сочетании с молоком, в меру соленый.

Цвет — белый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

При отпуске в суп кладут пассерованный зеленый лук.

РЕЦЕПТУРА № 267.

СУП-ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ РЕПЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	120	96	200	160	200	160
или репа	144	108	240	180	240	180
Лук репчатый	7,2	6	12	10	12	10
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Мука пшеничная	6	6	10	10	10	10
Крупа рисовая	9	9	10	10	—	—
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	195	195	350	350	350	350
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды здоровые, чистые, не увядшие, не пораженные болезнями. От оранжевого до оранжево-красного цвета.

Репа — корнеплоды целые, чистые, не пораженные болезнями и вредителями. Вкус и запах характерные, острые.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Лук, морковь или репу нарезают соломкой, репу предварительно бланшируют в течение 1—2 мин. Овощи слегка пассеруют, затем припускают с добавлением небольшого количества бульона или воды до готовности и протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают.

Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком и маслом сливочным. На гарнир используют рассыпчатый рис. Суп можно приготовить без риса.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности.

Вкус и запах — нежные, свойственные овощам в сочетании с молоком, в меру соленый.

Цвет — молочно-морковный или белый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая, с крупинками риса.

При отпуске в суп кладут рассыпчатый рис.

РЕЦЕПТУРА № 268.

СУП-ПЮРЕ ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	30	24	50	40	50	40
Картофель	36	27	60	45	60	45
Репа	24	18	40	30	40	30
Морковь	22,5	18	37,5	30	37,5	30
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	23,1	15	15,5	10	—	—
Мука пшеничная	6	6	10	10	10	10
Масло сливочное или маргарин	8	8	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Капуста свежая — кочаны упругие, здоровые, свежие. Листья чистые, не пораженные вредителями и болезнями.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие. Не пораженные болезнями и вредителями. На разрезе от белого до кремового цвета.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Лук шинкуют и пассеруют, остальные овощи нарезают и припускают, репу предварительно бланшируют. За 5—10 мин до припускания добавляют пассерованный лук, горошек зеленый, затем

все протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Часть горошка зеленого можно положить в целом виде в суп-пюре, довести до кипения и заправить.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей за исключением части зеленого горошка.

Вкус и запах — нежные, свойственные овощам в сочетании с молоком, в меру соленый.

Цвет — светло-кремовый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

При отпуске в суп можно положить часть непротертого зеленого горошка.

РЕЦЕПТУРА № 269.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КАБАЧКОВ ИЛИ ТЫКВЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	116,4	78	194	130	194	130
или тыква	111,3	78	185,5	130	185,5	130
Морковь	7,5	6	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,9	3	—	—	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	24	20
Лук-порей	15,9	12	26,5	20	26,5	20
Фасоль овощная (лопатка) свежая	13,2	12	—	—	—	—
Горошек зеленый консервированный	—	—	31	20	—	—
Мука пшеничная	9	9	15	15	15	15
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Кабачки — молодые, здоровые, целые, с неогрубевшей кожицей с недоразвитыми водянистыми семенами, неувядшие, без признаков порчи и заболеваний.

Тыква — плоды свежие, зрелые, столовых сортов, с мякотью оранжевого цвета, не пораженные гнилью.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах — чистые, без посторонних.

Технология приготовления

Нарезанные кабачки или тыкву припускают. За 5—10 мин до окончательного припускания добавляют пассерованные лук и морковь, горошек зеленый или фасоль, припускают до готовности, затем протирают. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным. Горошек зеленый и пассерованный лук-порей можно не протирать, а положить в суп-пюре до его заправки, довести до кипения и заправить.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей. Без пленок на поверхности.

Вкус и запах — нежные, свойственные овощам в сочетании с молоком, вкус в меру соленый.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

РЕЦЕПТУРА № 270.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СПАРЖИ ИЛИ ЦВЕТНОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Спаржа	61,5	45	75,5	55	—	—
или капуста цветная	115,5	60	144	75	—	—
Морковь	7,5	6	12,5	10	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3	—	—	—	—
Лук-порей	7,8	6	—	—	—	—
Мука пшеничная	12	12	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	12	12	20	20	—	—
Молоко	60	60	75	75	—	—
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	400	400	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — свежие, чистые, здоровые головки с плотной поверхностью, размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшимися соцветиями.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних.

Технология приготовления

Для гарнира головки очищенной спаржи отрезают, часть соцветий цветной капусты разбирают на мелкие части и варят. Лук и морковь нарезают и пассеруют. Остальную спаржу или цветную

капусту заливают небольшим количеством воды или бульона и припускают. За 5—10 мин до окончания припускания добавляют остальные овощи и доводят до готовности, затем протирают.

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок на поверхности. Спаржа или цветная капуста на гарнир равномерная по величине.

Вкус и запах — нежные, свойственные вареным овощам в сочетании с молоком.

Цвет — характерные отварным спарже или цветной капусте в сочетании с молоком.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная. Спаржа или цветная капуста на гарнир мягкие, равномерно распределены по всей массе.

При отпуске в суп кладут подготовленную для гарнира спаржу или цветную капусту.

РЕЦЕПТУРА № 271.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА ИЛИ САЛАТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпинат	121,5	90	202,5	150	202,5	150
или салат	125	90	208,5	150	208,5	150
Лук репчатый	14,4	12	24	20	—	—
Морковь	15	12	25	20	25	20
Петрушка (корень)	3,9	3	65	5	—	—
Мука пшеничная	12	12	20	20	20	20
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	74	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	400	400
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Шпинат — свежий, с молодыми целыми листьями зеленого цвета. Без механических повреждений, незагрязненные.

Салат — листья светло-зеленого цвета с короткими стеблями, чистые, целые, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями.

Молоко — однородная жидкость белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, свойственные свежему молоку.

Технология приготовления

Листья салата или шпината припускают и протирают. Лук и петрушку шинкуют, припускают и протирают. Затем все соединяют с протертой зеленью. На отваре шпината или салата приготовляют белый соус. Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Для гарнира морковь нарезают мелкими кубиками, припускают и кладут в суп при отпуске. Свежий шпинат можно заменить консервированным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, без пленок, на поверхности. Морковь не разварена, форму кубиков сохранила.

Вкус и запах — нежные, свойственные вареным шпинату или салату в сочетании с молоком.

Цвет — светло-зеленый с кубиками оранжевой моркови.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная. Морковь мягкая, но не разварившаяся.

При отпуске в суп добавляют припущенную морковь кубиками и отдельно подают гренки (рец. № 1107).

РЕЦЕПТУРА № 272.

СУП-ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	7,5	6	12,5	10	25,0	20
Петрушка (корень)	3,9	3	7,5	5	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	24	20
Горох шелушеный (лущеный) или фасоль	42,3	42	70,5	70	60,5	60
Мука пшеничная	6	6	10	10	10	10
Масло сливочное	6	6	5	5	5	5
или шпик	—	—	—	—	6,5	6
Бульон или вода	255	255	425	425	425	425
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Лук репчатый — свежий, чистый, не поврежденный гнилью, в плотной сухой чешуе.

Горох шелушеный — сухой, хорошо обшелушеный, желтого или зеленого цвета, с небольшим количеством гороха другого цвета. Без посторонних примесей, запахов, привкусов.

Бульон — прозрачная жидкость коричневого цвета с единичными капельками жира на поверхности, вкус бульона хорошо выражен.

Технология приготовления

Бобовые перебирают, моют, кладут в холодную воду (2—3 л на 1 кг), фасоль на 5—8 ч, горох — на 3—4 ч, затем варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь, лук репчатый и варят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения, суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой. Бульон после варки копченостей добавляют в суп.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без комков заварившейся муки и кусочков непротертых бобовых и овощей, без пленок на поверхности.

Вкус и запах — нежные, свойственные вареному гороху в сочетании с молоком.

Цвет — светло-зеленый или кремовый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

Отдельно подают к супу гренки (рец. № 1107).

РЕЦЕПТУРА № 273.

СУП-ПЮРЕ ИЗ БЕЛОЙ ФАСОЛИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	7,5	6	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук-порей	23,7	18	—	—	—	—
Лук репчатый	7,2	6	35,5	30	35,5	30
Фасоль белая	60,6	60	81	80	81	80
Мука пшеничная	2,4	2,4	5	5	5	5
Масло сливочное или маргарин	6	6	10	10	5	5
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Фасоль — зерна целые, белые, однородные по раскраске, без посторонних примесей, сухая, сладковатая на вкус.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Фасоль перебирают, моют, кладут в холодную воду (2—3 л на 1 кг), на 5—8 ч и варят до размягчения в бульоне, кладут петрушку (корень), затем пассерованные морковь, лук репчатый и ва-

рят до готовности, затем протирают, соединяют с белым соусом, добавляют оставшийся бульон, кладут соль и доводят до кипения. Готовый суп заправляют льезоном.

Суп можно варить с копченой свиной грудинкой или корейкой, бульон после варки копченостей добавляют в суп.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертой фасоли и овощей, без пленок на поверхности.

Вкус и запах — нежные, свойственные вареной фасоли в сочетании с молоком.

Цвет — молочно-кремовый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

Отдельно к супу подают гренки (рец. № 1107).

РЕЦЕПТУРА № 274.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ЗЕЛЕНОГО ГОРОШКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	64,5	42	77	50	77	50
или зеленый сушеный	12	12	20	20	20	20
Морковь	7,5	6	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,9	3	—	—	—	—
Лук репчатый	21,3	18	35,5	30	35,5	30
Мука пшеничная	12	12	20	20	20	20
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	10	10
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	400	400
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Горошек зеленый — зерна свежие, чистые, интенсивного зеленого цвета, нежные с ясно выраженным вкусом.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Для гарнира часть горошка зеленого кипятят в собственном отваре. Лук и морковь нарезают, пассеруют, припускают в небольшом количестве бульона до готовности вместе с остальным зеленым горошком, предусмотренным рецептурой, затем протирают.

Протертые овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей, за исключением части зеленого горошка, используемого как гарнир.

Вкус и запах — нежные, свойственные вареному гороху в сочетании с молоком.

Цвет — светло-зеленый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая с включениями целых горошин, не потерявших форму.

При отпуске в суп добавляют часть зеленого горошка, используемого как гарнир.

РЕЦЕПТУРА № 275.

СУП-ПЮРЕ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	7,5	6	12,5	10	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3	—	—	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	—	—
Шампиньоны или грибы белые свежие	78,9	60	98,5	75	—	—
Мука пшеничная	12	12	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	—	—
Молоко	60	60	75	75	—	—
Яйца	3/25 шт.	4,8	18/ шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	400	400	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Шампиньоны — свежие крепкие, целые, без заболеваний и механических повреждений, не пораженные вредителями.

Молоко — однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

У подготовленных свежих грибов отделяют шляпки. Ножки грибов пропускают через мясорубку с частой решеткой, припускают 20—30 мин с добавлением масла, протирают вместе с предварительно пассерованными и припущенными кореньями. Шляпки грибов нарезают тонкими ломтиками и припускают до готов-

ности. Протертые грибы и овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей. Часть грибов нарезана тонкими ломтиками.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом грибов.

Цвет — светло-серого цвета.

Консистенция — однородная по всей массе с ломтиками грибов, нежная.

При отпуске в суп кладут ломтики грибов.

РЕЦЕПТУРА № 276.

СУП-ПЮРЕ ИЗ КРУПЫ ПЕРЛОВОЙ ИЛИ РИСОВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	7,5	6	12,5	10	12,5	10
Петрушка (корень)	3,9	3	6,5	5	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	12	10
Крупа перловая	24	24	40	40	40	40
или рисовая	30	30	50	50	50	50
Масло сливочное или маргарин	6	6	10	10	5	5
Молоко	60	60	75	75	75	75
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	375	375	375	375
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Крупа перловая — чистая, сухая, однородная по окраске. Без наличия затхлого, плесневелого или других посторонних запахов. Вкус сладковатый без горечи.

Молоко — однородная жидкость белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, свойственные свежему молоку.

Бульон — прозрачная жидкость коричневого цвета с единичными капельками жира на поверхности, вкус бульона хорошо выражен.

Технология приготовления

Вареную крупу, пассерованные и припущенные овощи вместе с отваром протирают, полученную массу разводят до консистенции супа-пюре, доводят до кипения и заправляют льезоном или горячим молоком и маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без кусочков непротертых овощей и крупы.

Вкус и запах — нежные, свойственные крупе в сочетании с молоком, в меру соленый.

Цвет — молочно-серый или белый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

Отдельно подают гренки (рец. № 1107).

РЕЦЕПТУРА № 277.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПТИЦЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	87	60	109	75	—	—
или индейка	81,6	60	102	75	—	—
или бройлер-цыпленок	83,4	60	104,5	75	—	—
или утка	92,7	60	116	75	—	—
Морковь	7,5	6	12,5	10	—	—
Петрушка (корень)	8,1	6	—	—	—	—
Лук репчатый	7,2	6	12	10	—	—
Мука пшеничная	9	9	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	12	12	20	20	—	—
Молоко	60	60	75	75	—	—
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Вода	225	225	400	400	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Курица — тушки целые, чистые, без кровоподтеков, без перьев и пеньков. Мякоть упругая бледно-розового или белого цвета, без признаков порчи.

Молоко — однородная жидкость белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах свойственные свежему молоку.

Технология приготовления

Птицу варят, мякоть отделяют от костей, для гарнира филе птицы нарезают соломкой, заливают небольшим количеством бульона, кипятят. Остальную мякоть пропускают через мясорубку с частой решеткой и протирают. В остальном суп варят обычным способом. Готовый суп заправляют льезоном.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки, непротертых овощей. Филе нарезано соломкой одинаковой по форме и величине.

Вкус и запах — нежные, приятные, свойственные мясу птицы в сочетании с молоком.

Цвет — кремовый.

Консистенция супа — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая. Гарнира — упругая, мягкая.

При отпуске в порционную посуду кладут филе птицы, нарезанное соломкой, отдельно подают гренки (рец. № 1107).

РЕЦЕПТУРА № 278.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЕЧЕНИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Печень говяжья	54,3	45	60	50	—	—
или телячья, баранья свиная	51	45	57	50	—	—
или куриная или индейки, или утиная или гусиная	—	45	—	50	—	—
Морковь	15	12	25	20	—	—
Петрушка	8,1	6	13,5	10	—	—
Лук репчатый	14,4	12	24	20	—	—
Мука пшеничная	12	12	20	20	—	—
Масло сливочное или маргарин	12	12	20	20	—	—
Молоко	60	60	75	75	—	—
Яйца	3/25 шт.	4,8	1/8 шт.	5	—	—
Бульон или вода	225	225	400	400	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Печень говяжья — без наружных кровеносных сосудов, желчного пузыря, свежая, чистая, без слизи, крови, порезов и надрывов, светло-коричневого или светло-красного цвета.

Молоко — однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, свойственные свежему молоку.

Технология приготовления

Печень, нарезанную кусочками слегка поджаривают вместе с морковью и луком, тушат до готовности в небольшом количестве воды бульона, затем протирают.

Протертую печень и овощи соединяют с белым соусом, разводят бульоном и проваривают. Готовый суп заправляют льезоном или горячим молоком с маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса без комков заварившейся муки и кусочков непротертых овощей и печени.

Вкус и запах — нежные, свойственные печени в сочетании с молоком.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, напоминающая густые сливки, нежная, бархатистая.

РЕЦЕПТУРА № 279.

БУЛЬОН МЯСНОЙ ПРОЗРАЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые (говяжьи, кроме позвоночных)	150	150	187,5	187,5	125	125
Говядина (котлетное мясо) для оттяжки	57	42	74,5	55	56,5	41,5
Яйца для оттяжки	3/25 шт.	4,8	1/6 шт.	6,5	1/8 шт.	5
Морковь	4,8	3,9	6,5	5	5	4
Петрушка (корень)	3,9	3	5,5	4	3,5	2,5
или сельдерей (корень)	4,5	3	6	4	3,5	2,5
Лук репчатый	4,5	3	6	5	5	4
Вода	420	420	700	700	700	700
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Соль	3	3	4	4	4	4
Лавровый лист	0,001	0,001	0,002	0,002	0,002	0,002
Перец горький	0,003	0,003	0,005	0,005	0,005	0,005
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Кости пищевые — чистые, не загрязненные, свежие. Поверхность блестящая или матовая. Без признаков порчи, посторонних запахов. Цвет — характерный свежим костям.

Говядина — мякоть чистая, от красного до темно-красного цвета, упругая, без посторонних запахов.

Технология приготовления

Кости моют, измельчают, слегка обжаривают, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 3,5—4 ч. Для приготовления оттяжки мясо пропускают через мясорубку, заливают холодной водой (1,5—2 л воды на 1 кг мяса), добавляют соль и настаивают на холоде 1—2 ч. Можно добавить пищевой лед вместо части воды. Перед окончанием настаивания в смесь добавляют слегка взбитые яичные белки и перемешивают оттяжку.

Для придания бульону свойственного ему коричневого оттенка и аромата морковь, лук и белые коренья подпекают до образования светло-коричневой корочки; не допуская подгорания. Сваренный бульон охлаждают до 50—60°С, частью его разводят оттяжку, вводят ее в бульон и осторожно размешивают, добавляют подпеченные лук и коренья. Бульон с оттяжкой нагревают и проваривают при слабом кипении 1—1,5 ч до тех пор, пока оттяжка не осядет на дно. При этом бульон не только осветляется, но и обогащается из оттяжки растворимыми питательными веществами. По окончании варки с бульона снимают жир, процеживают и снова доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без взвешенных частиц, прозрачная; жир с поверхности бульона снят.

Вкус и запах — приятные, с хорошо выраженным ароматом и вкусом мясного бульона.

Цвет — светло-желтый с сероватым оттенком.

Бульон можно отпускать с гарниром (овощными, изделиями из мяса, рыбы, птицы, яиц, крупы, гренки, пирожки, кулебяки, расстегаи и др.).

При отпуске гарнир кладут в порционную посуду и поливают бульон. Пирожки, гренки, кулебяки, расстегаи отпускают отдельно на пирожковой тарелке.

РЕЦЕПТУРА № 280.

БУЛЬОН ИЗ КУР ИЛИ ИНДЕЕК ПРОЗРАЧНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	117	80,7	130	89,5	—	—
или индейка	97,5	77,7	117	86	—	—
Масса вареной курицы *	—	56	—	63	—	—
или кости кур или индейки	225	225	312,5	312,5	—	—
Яйца для оттяжки	3/25 шт.	4,8	1/6 шт.	6,5	—	—
Морковь	4,8	3,9	6,5	5	—	—
Петрушка (корень)	3,9	3	5,5	4	—	—
или сельдерей (корень)	4,5	3	6	4	—	—
Лук репчатый	3,6	3	5	4	—	—
Вода	390	390	650	650	—	—
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	—	—
Лавровый лист	0,001	0,001	0,002	0,002	—	—
Перец черный	0,003	0,003	0,005	0,006	—	—
Соль	3	3	4	4	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

* С учетом потерь на порционирование.

Технологические требования к основному сырью

Куры — тушки целые, чистые, без кровоподтеков, остатков перьев и пеньков. Мякоть упругая, бледно-розового или белого цвета, без признаков порчи.

Кости кур или индейки — чистые, не загрязненные. Цвет — характерный для свежих костей. Без постороннего запаха. Поверхность слегка увлажнена, но не скользкая.

Технология приготовления

Тушки птицы заправляют, а кости рубят. Кости или тушки заливают холодной водой, быстро доводят до кипения и варят при слабом нагреве, удаляя пену и жир 1—2 ч. За 40—60 мин до готовности бульона в него добавляют подпеченные овощи, доводят до кипения и хранят на мармите. Для осветления бульона гото-

вят оттяжку. Для приготовления оттяжки расходуют дополнительно кости птицы по 200 г на 1000 г бульона. Измельченные кости кур или индеек заливают холодной водой (1,5—1 л на 1 кг костей), добавляют соль и выдерживают 1—2 ч на холоде при температуре 5—7°С, вводят оттяжку, хорошо перемешивают и варят при слабом кипении 1—1,5 ч, затем процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — прозрачная жидкость с единичными капельками жира на поверхности.

Вкус и запах — нежные, приятные; с хорошо выраженным ароматом и вкусом куриного бульона.

Цвет — золотисто-желтый.

При отпуске в порционную посуду кладут кусочек вареной курицы или индейки.

РЕЦЕПТУРА № 281.

РИС ЗАПЕЧЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	40	40	40	40	—	—
Масло сливочное	15	15	12	12	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Томатное пюре	5	5	5	5	—	—
Сыр	16,5	15	11	10	—	—
Соль	1	1	1	1	—	—
Выход	—	125	—	120	—	—

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — чистая, сухая, белого цвета, однородная по окраске. Без наличия затхлого плесневелого или других посторонних запахов. Вкус сладковатый, без горечи.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желтки желтые, целые, белок не водянистый, тугой. Без затхлого или других посторонних запахов.

Технология приготовления

Крупу рисовую припускают (соотношение крупы и воды 1:2) с маслом и томатом-пюре, охлаждают, добавляют сырые яйца, половину тертого сыра, перемешивают, выкладывают на противень или в порционные формы, смазанные маслом, посыпают оставшимся сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратной формы, без трещин.

Вкус и запах — запеченного риса.

Цвет — корочка светло-коричневого цвета, золотистая. На разрезе розоватого цвета.

Консистенция — рыхлая, однородная, форма крупинок риса сохранившаяся.

Запеченный рис кладут в бульон при отпуске или подают отдельно.

РЕЦЕПТУРА № 282.

РИС, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	25	20	25	20	—	—
Петрушка (корень)	13	10	13	10	—	—
или сельдерей (корень)	15	10	15	10	—	—
Лук-порей	26	20	26	20	—	—
Горошек зеленый консервированный	15	10	15	10	—	—
Крупа рисовая	25	25	25	25	—	—
Масо сливочное	20	20	15	15	—	—
Яйца	1/3 шт.	13	1/5 шт.	8	—	—
Сыр	16,5	15	11	10	—	—
Выход	—	125	—	120	—	—

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая — чистая, сухая, белого цвета, однородная по окраске. Без наличия затхлого, плесневелого или других посторонних запахов, вкус сладковатый, без горечи.

Лук-порей — свежий, неувядший, без примеси гнилых и подмороженных, без механических повреждений, зеленого цвета.

Морковь — корнеплоды чистые, целые, свежие, неувядшие. На разрезе от оранжевого до оранжево-красного цвета, не пораженные вредителями и болезнями.

Технология приготовления

Крупу рисовую припускают с маслом, охлаждают, добавляют сырые яйца, половину нормы сыра, перемешивают. Овощи нарезают соломкой и пассеруют на масле до готовности, добавляют зеленый горошек и соль. Половину подготовленного риса выкладывают на противень, предварительно смазанный маслом, на него слой овощей, разравнивают и сверху кладут слой риса, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кусочки запеченного риса равномерные по величине, аккуратные по форме, прослойка из овощей равномерной толщины.

Вкус и запах — запеченного риса и пассерованных овощей.

Цвет: риса — золотисто-желтый, прослойки из овощей — характерный входящим в нее компонентам.

Консистенция — рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 283.

ОВОЩИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	75	60	75	60	75	60
Репа	—	—	27	20	27	20
или брюква	—	—	26	20	26	20
Петрушка (корень)	27	20	27	20	7	5
Сельдерей (корень)	7	5	—	—	—	—
Капуста белокочанная	—	—	—	—	38	30
Лук-порей	39	30	—	—	—	—
Шпинат	14	10	20	15	—	—
или салат	14	10	21	15	—	—
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Морковь — корнеплоды чистые, целые, свежие, неувядшие. На разрезе от оранжевого до оранжево-красного цвета. Не пораженные вредителями и болезнями.

Капуста белокочанная — кочаны упругие, здоровые, свежие. Листья чистые, не пораженные гусеницами и их отложениями, от салатового до белого цвета.

Шпинат — свежий, с молодыми зелеными листьями, незагрязненные.

Технология приготовления

Капусту мелко шинкуют, ошпаривают кипятком. Остальные овощи нарезают соломкой, слегка пассеруют на масле. Затем капусту и овощи соединяют, заливают бульоном (10—15% от массы овощей) и доводят до готовности. За 5—6 мин до окончания варки добавляют нарезанные листья шпината или салата.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны соломкой. Форму сохранили.

Вкус и запах — припущенных овощей, приятный.

Цвет — характерный входящим припущенным овощам, желто-зеленый.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены, форму нарезки сохранили.

Овощи кладут в бульон при отпуске или подают отдельно.

РЕЦЕПТУРА № 284.

ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Цветная капуста	96	50	58	30	—	—
Морковь	31	25	38	30	50	40
Репа	—	—	20	15	33	25
или брюква	—	—	19	15	32	25

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	7	5	13	10	13	10
Сельдерей (корень)	—	—	7	5	7	5
Шпинат	—	—	—	—	14	10
или салат	—	—	—	—	14	10
Фасоль овощная (лопатка) свежая	44	40	44	40	—	—
или горох овощной (лопатка) свежий	44	40	44	40	—	—
или горошек зеленый консервированный	62	40	62	40	31	20
Соль для варки овощей	10	10	10	10	10	10
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — свежие, чистые, здоровые головки с плотной поверхностью размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшимися соцветиями.

Морковь — корнеплоды чистые, целые, свежие, неувядшие. На разрезе они от оранжевого до оранжево-красного цвета.

Фасоль овощная (лопатка) — лопатки ярко-зеленого цвета, свежие, целые, чистые, неувядшие, неперезревшие.

Технология приготовления

Корнеплоды нарезают брусочками и припускают по отдельности. Репу или брюкву предварительно ошпаривают. Разобранную на мелкие соцветия цветную капусту, стручки фасоли, нарезанные на 3—4 части, отваривают по отдельности в подсоленной воде. Горошек зеленый консервированный прогревают в собственном отваре, после чего отвар сливают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — корнеплоды нарезаны брусочками, цветная капуста разобрана на соцветия, фасоль измельчена.

Вкус и запах — приятные, характерные для каждого вида овощей.

Цвет — характерный для каждого вида овощей.

Консистенция — овощи мягкие, но не переварены.

При отпуске овощи кладут в бульон.

РЕЦЕПТУРА № 285.

ОВОЩИ И ЯЙЦА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Масса вареного яйца	—	40	—	40	—	40
Овощи № 283 или овощи и зелень № 284	—	100	—	100	—	100
Выход	—	140	—	140	—	140

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желтки желтые, целые, белок не водянистый, тугой. Без затхлого или других посторонних запахов.

Технология приготовления

Яйца варят в скорлупе, погружая в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40—50 г соли на 10 яиц) и варят 4,5—5,5 мин. Сразу же после варки яйца погружают в холодную воду, затем очищают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — у яиц полностью затвердевший белок и полужидкий желток. Поверхность полностью очищена от скорлупы, незаветренная. Овощи нарезаны соломкой или кубиками.

Вкус и запах — чистые, характерные свежесваренному яйцу.

Цвет — белый.

Консистенция — белок в меру плотный, желток полужидкий.

При отпуске в бульон кладут сваренные в «мешочек» яйца, овощи подают отдельно.

РЕЦЕПТУРА № 286.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ ИЛИ БРЮССЕЛЬСКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	213	111	213	111	213	111
или капуста брюссельская	182	118	182	118	182	118
Соль для варки овощей	10	10	10	10	10	10
Выход	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Капуста цветная — свежие, чистые, здоровые головки с плотной поверхностью, размером не менее 7 см в диаметре и неразошедшимися соцветиями.

Технология приготовления

Капусту разбирают на мелкие кочанчики или соцветия и варят в подсоленной воде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста разобрана на мелкие соцветия или кочанчики, не переварена.

Вкус и запах — приятные, нежные, свойственные данному виду отварной капусты, в меру соленый.

Цвет — свойственный для отварной брюссельской или цветной капусты.

Консистенция — мягкая, сочная, нежная.

При отпуске в порционную посуду кладут вареную капусту и наливают бульон или подают отдельно.

РЕЦЕПТУРА № 287.

КАПУСТА САВОЙСКАЯ И ОВОЩИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста савойская	64	50	64	50	—	—
Репа	20	15	—	—	—	—
Морковь	13	10	25	20	—	—
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Сельдерей (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	12	10	36	30	—	—
Лук-порей	26	20	—	—	—	—
Помидоры свежие	47	40	29	25	—	—
Соль для варки овощей	10	10	10	10	—	—
Выход	—	100	—	10	—	—

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие — плоды красного цввета, однородные по окраске, мякоть плодов мясистая, упругая, поверхность чистая, без трещин, неповрежденная болезнями.

Лук-порей — свежий, неувядший, листья зеленого цвета, без механических повреждений, без примеси гнилых и подмороженных.

Технология приготовления

Капусту савойскую нарезают шашками, мелкий лук репчатый оставляют головками. Остальные овощи нарезают дольками. Подготовленные овощи припускают по отдельности в подсоленной воде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи не переварены, форму сохранили, капуста савойская нарезана шашками, репчатый лук в виде целых головок, остальные овощи — дольками.

Вкус и запах — приятные, нежные, свойственные каждому виду используемых овощей, в меру соленый.

Цвет — характерный для каждого вида используемых овощей в отварном виде.

Консистенция — нежная, мягкая, сочная. Овощи не переварены.

При отпуске гарнир кладут в бульон.

РЕЦЕПТУРА № 288.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3/4 шт.	30	1/2 шт.	20	—	—
Молоко	30	30	25	25	—	—
Масло сливочное	1	1	1	1	—	—
Соль	1	1	1	1	—	—
Выход	—	55	—	40	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желтки желтые, целые, белок не водянистый, тугой. Без затхлого или других посторонних запахов.

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Яйца, молоко, соль хорошо перемешивают и процеживают, затем разливают в формы или противни, смазанные маслом сливочным и варят на водяной бане при температуре не выше 85°С.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пышная, нежная масса, хорошо сохранившая форму.

Вкус и запах — свойственные вареным яйцам.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 289.

КЛЕЦКИ ИЗ КУР С ШАМПИНЬОНАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курица	167	60	167	60*	167	60*
Молоко	30	30	30	30	30	30
Яйца	1/6 шт.	7	1/6 шт.	7	1/6 шт.	7
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Шампиньоны свежие	26	20	26	20	26	20
Томатное пюре	3	3	3	3	3	3
Шпинат	24	9**	24	9**	24	9**
Соль	1	1	1	1	1	1
Масса полуфабриката	—	100	—	100	—	100
Выход	—	75	—	75	—	75

* Мякоть кур без кожи.
** Масса припущенного шпината.

Технологические требования к основному сырью

Куры — тушки целые, чистые, без кровоподтеков, без остатков перьев и пеньков. Мякоть упругая, бледно-розового или белого цвета, без признаков порчи.

Молоко — однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Шампиньоны свежие — свежие, крепкие, целые, без заболеваний и механических повреждений, не пораженные вредителями.

Технология приготовления

Мякоть кур измельчают, протирают, выбивают с добавлением молока, яиц и масла сливочного. Вареные рубленые шампиньоны добавляют в протертую массу. Эту массу делят на 3 части, в одну добавляют пюре шпината, в другую томатное пюре, благодаря чему клецки приобретают пестрый, розовый и зеленоватый цвет. Подготовленную массу выпускают из конверта на противень в форме пуговок или раковых шеек, заливают горячей водой и варят, не доводя до кипения, при температуре 80—85°С.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — клецки имеют форму пуговок или раковых шеек, равномерные по величине, аккуратные, без трещин, незаветренные.

Вкус и запах — вареного куриного мяса и грибов с привкусом томатного пюре и шпината, в меру соленый.

Цвет — пестрый, розовый, зеленый и белый.

Консистенция — нежная, сочная, пышная.

Клецки кладут в бульон при отпуске.

РЕЦЕПТУРА № 290.

БОРЩОК С ГРЕНКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кости пищевые	120	120	200	200	—	—
Кости свинокопченостей	30	30	50	50	—	—
Говядина (котлетное мясо)	46	34	60	44	—	—
Яйца для оттяжки	1/10 шт.	4	1/8 шт.	5	—	—
Морковь	4	3	6,5	5	—	—
Петрушка (корень)	4	3	6,5	5	—	—
Сельдерей (корень)	3	2	4,5	3	—	—
Лук репчатый	4	3	6	5	—	—
Уксус 3%-ный	5	5	8	8	—	—
Свекла	75	60	125	100	—	—
Вода	450	450	750	750	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Зелень	1,5	1	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—
Гренки № 1108	—	30	—	40	—	—
№ 1109	—	40	—	60	—	—

Технологические требования к основному сырью

Кости пищевые — поверхность незагрязненная, без признаков порчи.

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, нетреснувшие, не мокрые, незагрязненные, без повреждений, однородные по окраске.

Технология приготовления

Готовят костный бульон с добавлением костей свинокопченостей. Можно измельченные кости свинокопченостей добавить в оттяжку. В осветленный бульон вводят уксус, мелко нарезанную или натертую свеклу и варят 5—10 мин, добавляют соль, специи, затем процеживают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без взвешенных частиц, прозрачная, на поверхности блестки жира, зелень.

Вкус, запах — приятный, хорошо выраженный мясного бульона со свеклой.

Цвет — от темно-красного до бордо.

Консистенция — жидкая.

При отпуске борщок посыпают мелко нарезанной зеленью. Отпускают в бульонных чашках, гренки подают отдельно.

РЕЦЕПТУРА № 291.

СУП ИЗ САВОЙСКОЙ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста савойская	115,5	90	192,5	150	—	—
Репа	16	12	26,5	20	—	—
Морковь	15	12	25	20	—	—
Петрушка (корень)	8	6	13,5	10	—	—
Сельдерей (корень)	4,5	3	—	—	—	—
Лук репчатый	11	9	24	20	—	—
Лук-порей	20	15	—	—	—	—
Помидоры свежие	18	15	28,5	25	—	—
Маргарин столовый	6	6	8	8	—	—
Бульон №№ 279, 280	240	240	400	400	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Зелень	1,5	1	3	2	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Капуста савойская — чистая, свежая, без повреждений вредителями.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, незагрязненные, без повреждений вредителями, однородные по окраске.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, целые, сухие, с хорошо подсушенными верхними чешуйками.

Технология приготовления

Коренья и лук нарезают крупными дольками и слегка пассеруют. Капусту нарезают дольками вместе с кочерыжкой, закладывают в кипящий прозрачный бульон, доводят до кипения, кладут овощи и варят до готовности. За 5—10 мин до конца варки добавляют свежие помидоры, нарезанные дольками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, сверху зелень.

Вкус и запах — бульона в меру соленый, пассерованных кореньев, специй.

Цвет: бульона — бесцветный или светло-желтый, жира на поверхности — желтый.

Консистенция — овощи мягкие, не переварены.

При отпуске суп посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЫБНЫЙ БУЛЬОН (уха) С ФРИКАДЕЛЬКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 292.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба — мелочь (ерши, окуни)	150	—	166,5	—	125	—
или рыбные пищевые отходы	150	150	177,5	177,5	156,5	156,5
Яйца для оттяжки	1/8	20	5/8	25	1/2	20
Петрушка (корень)	4	3	5,5	4	3,5	2,5
Лук репчатый	13,5	11,4	15	12,5	12	10
Вода	390	390	650	650	650	650
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	1,5	1	3	2	3	2
Фрикадельки рыбные № 226	—	75	—	100	—	60
Выход	—	300/75	—	500/100	—	500/62

Технологические требования к основному сырью

Рыба — мелочь — запах свежий, без признаков порчи.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, целые, сухие, незагрязненные, с хорошо подсушенными верхними чешуйками.

Технология приготовления

Рыбу — мелочь, не очищая от чешуи, потрошат и удаляют жабры. Подготовленную рыбу — мелочь или рыбные пищевые отходы заливают холодной водой, после закипания снимают пену, добавляют петрушку и лук и варят 40—50 мин при слабом кипении. Готовый бульон процеживают и осветляют яичными белками, для чего в рыбный бульон, охлажденный до температуры 50—60°С, вводят яичные белки, тщательно смешанные с 5-кратным количеством холодного бульона, соль размешивают и варят при слабом кипении 20—30 мин. Готовый бульон процеживают. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в бульон при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без взвешенных частиц, прозрачная; на поверхности блестки жира и зелень.

Вкус и запах — хорошо выраженный, характерный для рыбы.

Цвет — светло-желтый с сероватым оттенком.
Консистенция — жидкая.
При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 293.

УХА С РАССТЕГАЯМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимон	7	6	7	6,5	—	—
Петрушка (зелень) или укроп	3,3	2,4	5,5	4	—	—
Рыбный бульон (уха) № 292	300	300	500	500	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—
Расстегаи № 1100	—	—	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Лимон — кожица ярко-желтая, без повреждений.
Зелень — сочная, неувядшая, без заболеваний.

Технология приготовления

Лимон и мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно, расстегаи по 1—2 шт. на порцию. Уху можно подавать без лимона и зелени.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость без взвешенных частиц, прозрачная; на поверхности блеск от жира.
Вкус и запах — хорошо выраженный, характерный для рыбы.
Цвет — светло-желтый с сероватым оттенком.
Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 294.

УХА ИЗ СТЕРЛЯДИ ИЛИ НАЛИМА, ИЛИ СУДАКА, ИЛИ КЛЫКАЧА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Стерлядь	129	75	162	94	—	—
или судак	136,5	75	171	94	—	—
или налим (речной или озерный)	170	73	213	91,5	—	—
или клыкач	136	73	102	91,5	—	—
Масса вареной рыбы	—	60	—	75	—	—
Масло сливочное или маргарин	2,4	2,4	2,5	2,5	—	—
Морковь	5	4	8	6,5	—	—
Лимон	6,6	6	7	6,5	—	—
Петрушка (зелень) или укроп	3,3	2,4	5,5	4	—	—
Рыбный бульон (уха) № 292	300	300	500	500	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Рыба — поверхность чистая, естественной окраски, жабры от темно-красного до розового цвета, консистенция мяса плотная, запах свежий, без порочащих признаков.

Морковь — корнеплоды целые, чистые, без признаков порчи, однородные по окраске.

Технология приготовления

Порционные куски стерляди, ошпаренные и зачищенные от хрящей (с кожей), филе судака, клыкача (с кожей и реберными костями), налима (без кожи с реберными костями) варят в небольшом количестве рыбного бульона, периодически удаляя пену. Бульон от вареных порций рыбы добавляют в уху. Морковь, измельченную на терке, пассеруют на масле сливочном, которое затем процеживают и добавляют в уху.

Сваренную рыбу кладут в бульон при отпуске. Лимон и мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно в розетке. Можно подавать расстегаи (рец. № 1100).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба сохранившая форму нарезки; бульон — прозрачный, без взвешенных частиц, на поверхности блестки жира.

Вкус и запах — хорошо выраженный, характерный для рыбы.

Цвет — светло-желтый; жира на поверхности — желтый.

Консистенция рыбы — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 295.

УХА РОСТОВСКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	136,5	75	171	94	—	—
Масса вареной рыбы	—	60	—	75	—	—
Кости рыбные	60	60	100	100	—	—
Картофель	120	90	200	150	—	—
Петрушка (корень)	16	12	26,5	20	—	—
Лук репчатый	18	15	30	25	—	—
Помидоры свежие	60	51	100	85	—	—
Масло сливочное или маргарин	9	9	10	10	—	—
Петрушка (зелень) или укроп	1,5	1	2,5	2	—	—
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	—	—
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

Технологические требования к основному сырью

Судак — поверхность чистая, естественной окраски, жабры от темно-красного до розового цвета; консистенция мяса плотная, запах свежий, без порочащих признаков.

Зелень — сочная, неувядшая, без заболеваний.

Технология приготовления

Из костей рыбы варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель и овощи, нарезанные дольками. За 10—15 мин до окончания варки кладут филе судака (с кожей и реберными костями) 1—2 куска на порцию, затем помидоры, нарезанные дольками, и специи. По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Уху можно приготовить и без масла.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба и овощи сохранившие форму нарезки, сверху зелень.

Запах и вкус — хорошо выражены, характерные для рыбы.

Цвет — светло-желтый, жир на поверхности желтый.

Консистенция — овощей — мягкая, рыбы — нежная, сочная.

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 296.

УХА РЫБАЦКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Рыба — мелочь (ерши, окуни)	60	—	60	—	100	—
Судак	103	56/45*	113,5	62,5/50*	57,5	31,5/25*
Налим (речной или озерный)	128	55/45*	142	61/50*	71	30,5/25*
Картофель	120	90	200	150	200	150
Лук репчатый	18	15	30	25	30	25
Петрушка (коренья)	4	3	6,5	5	6,5	5
Масло сливочное или маргарин	6	6	8	8	5	5
Петрушка (зелень) или укроп	1,5	1,2	2,5	2	2,5	2
Вода	330	330	330	550	550	550
Перец горошком	0,03	0,03	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,01	0,01	0,02	0,02	0,02	0,02
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса вареной рыбы.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — поверхность чистая, естественной окраски, жабры от темно-красного до розового цвета, консистенция мяса плотная, запах свежий, без порочащих признаков.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, без заболеваний.

Технология приготовления

Из рыбы-мелочи варят бульон и процеживают. В кипящий бульон закладывают картофель целыми клубнями, лук головками, петрушку, нарезанную тонкими кружочками, и варят. За 15 мин до готовности ухи кладут подготовленные порции рыбы (филе судака с кожей и реберными костями и филе налима без кожи с реберными костями). По окончании варки в уху кладут масло сливочное. Мелко нарезанную зелень подают к ухе отдельно. При массовом приготовлении ухи рыбацкой рыбу варят отдельно и кладут при отпуске. Рыбацкую уху можно приготовить и без масла. Ее можно готовить из одного судака или налима, или из сома, щуки, кеты, сазана, соответственно увеличив закладку рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба, овощи сохранившие форму нарезки.

Вкус, запах — хорошо выраженный, характерный для рыбы.

Цвет — светло-желтый, на поверхности блестки жира желтого цвета.

Консистенция — овощей — мягкая, рыбы — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 297.

ХЛЕБНЫЙ КВАС

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари ржаные	40	40	40	40	40	40
или сухой хлебный квас	35	35	35	35	35	35
Сахар	30	30	30	30	30	30
Дрожжи (прессованные)	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Мята кудрявая *	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5	1,5
Вода	1200	1200	1200	1200	1200	1200
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

* Можно готовить без мяты.

Технологические требования к основному сырью

Сухари ржаные — темно-коричневого цвета, сухие, без посторонних примесей; запах и вкус характерный, без признаков порчи.

Сахар — белого цвета, сухой, мелкие кристаллы, без посторонних примесей.

Технология приготовления

Хорошо поджаренные сухари измельчают до величины частиц 5—6 мм и засыпают тонкой струей при непрерывном помешивании в воду, предварительно кипяченую и охлажденную до 80°С. Засыпанные в воду сухари оставляют на 1—1,5 ч для настаивания в теплом месте, периодически их перемешивая. Полученное сусло сливают, а сухари снова заливают водой (50 л) и вторично настаивают 1—1,5 ч, затем сусло сливают.

В сусло, полученное в результате первого и второго настаивания, добавляют сахар, мяту кудрявую, дрожжи, разведенные небольшим количеством сусла. Температура сусла при введении дрожжей должна быть доведена до 23—25°С и поддерживаться в течение всего процесса брожения 8—12 ч. После брожения квас процеживают и охлаждают. Технология приготовления кваса из сухого кваса аналогична.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная жидкость, слегка мутная, без взвешенных частиц.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для кваса.

Цвет —светло-коричневый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 298.

ОКРОШКА МЯСНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная, части, грудинка, покромка)	99	73	109,5	80,5	55	40,5
Масса готового мяса	—	45	—	50	—	25
Квас хлебный	180	180	350	350	340	340
Лук зеленый	19	15	37,5	30	50	40
Огурцы свежие	37,5	30	75	60	37,5	30
Картофель	—	—	—	—	68,5	50
Сметана	6	6	5	5	5	5
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Горчица готовая	1,2	1,2	2	2	2	2
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Соль	2	2	3	3	3	3
Сметана	10	10	15	15	10	10
Выход	—	300/10	—	500/15	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Мясо говядины — от розово-красного до темно-красного цвета, упругое, без постороннего запаха.

Огурцы свежие — неувядшие, сочные, целые, без повреждений вредителями, без заболеваний.

Технология приготовления

Картофель, мясные и другие продукты варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук зеленый шинкуют. Часть лука (1/4 от нормы) растирают деревянным пестиком с небольшим количеством соли до появления сока. У огурцов с грубой кожицей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Огурцы с тонкой кожей и мелкими семенами не очищают.

При использовании неочищенных огурцов (с кожей и семенами) норма вложения их массой брутто соответственно уменьшается. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске. При массовом приготовлении окрошки на квасе нарезанные продукты смешивают и хранят в холодильнике. Перед отпуском подготовленные продукты кладут в порционную посуду, заливают заправленным квасом и добавляют часть яиц и сметаны.

Вместо говядины можно употреблять нежирную свинину, баранину, соответственно поменяв нормы закладки. Мясную окрошку в предприятиях III категории можно готовить без яиц. В этом случае норма вложения вареного мяса увеличивается.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лук зеленый нашинкован; огурцы, вареное мясо, белок яйца, картофель нарезаны мелкими кубиками, сметана растерта с яичным желтком и горчицей, поэтому жидкая часть мутная.

Вкус — кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый.

Запах — аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — вареного мяса — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в окрошку кладут сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 299.

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	24	66	47,5	44	32,5
Окорок копчено-вареный (со шкурой и костями)	24	18	26,5	20	26,5	20
Язык говяжий	20	20	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	15	—	30	—	20
Масса готового окорока	—	18	—	20	—	20
Масса готового языка	—	12	—	—	—	—
Квас хлебный	180	180	350	350	340	340
Лук зеленый	19	15	37,5	30	50	40
Огурцы свежие	37,5	30	75	60	37,5	30
Картофель	—	—	—	—	68,5	50
Сметана	6	6	5	5	5	5
Яйца	3/5 шт	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горчица готовая	1,2	1,2	2	2	2	2
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Соль	2	2	3	3	3	3
Сметана	10	10	15	15	10	10
Выход	—	300/10	—	500/15	—	500/10

Технологические требования к основному сырью

Мясо говядина — от розово-красного до темно-красного цвета, поверхность чистая; консистенция упругая, без посторонних запахов.

Окорок копчено-вареный — розового цвета, консистенция нежная, сочная, аромат характерный.

Технология приготовления

Картофель, мясные и другие продукты варят, нарезают мелкими кубиками или соломкой. Лук мелко шинкуют. Огурцы с грубой кожей очищают и нарезают мелким кубиком.

Белки яиц, сваренные вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью, сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук (1/4 часть), нарезают продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лук зеленый нашинкован, огурцы, вареные мясопродукты и белок яйца — мелкими кубиками, сметана растерта с яичным желтком и горчицей, поэтому жидкая часть мутная.

Вкус — кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый.

Запах — аромат свежих огурцов, мяса, зеленого лука, укропа и кваса.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — мясопродуктов — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в окрошку кладут сметану и мелко нарезанный укроп.

РЕЦЕПТУРА № 300.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Квас хлебный	240	240	325	325	335	335
Картофель	41	30*	68,5	50*	103	75*
Морковь	15	12*	25	20*	—	—
Репа	9	6*	—	—	—	—
Лук зеленый	22,5	18	37,5	30	37,5	30
Редис **	—	—	31,5	20	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Огурцы свежие	49	39	81,5	65	81,5	65
Сметана	6	6	10	10	5	5
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Горчица	1,2	1,2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	10	10	20	20	10	10
Выход	—	300/10	—	500/20	—	500/10

* Масса вареных очищенных картофеля, моркови, репы.
** Редис красный с ботвой.

Технологические требования к основному сырью

Картофель — клубни целые, сухие, неувядшие, непроросшие, без повреждений вредителями.

Огурцы свежие — зеленого цвета различных оттенков, с плотной мякотью, сочные, без повреждений и заболеваний.

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой, лук зеленый шинкуют, часть лука (1/4 часть нормы) растирают с солью. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью и сахаром, и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки, сверху сметана, зелень.

Вкус — кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый.

Запах — аромат свежих огурцов, зеленого лука, укропа и кваса.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 301.

ОКРОШКА УРАЛЬСКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста квашеная	56	39	93	65	93	65
Картофель	41	30*	103	75*	68,5	50*
Хлебный квас	240	240	325	325	335	335
Морковь	12	12*	25	20*	—	—
Репа	9	6*	—	—	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук зеленый	22,5	18	37,5	30	37,5	30
Редис **	—	—	31,5	20	—	—
Сметана	6	6	10	10	5	5
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Горчица	1,2	1,2	2	2	2	2
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	10	10	20	20	10	10
Выход	—	300/10	—	500/20	—	500/20

* Масса вареных очищенных картофеля, моркови, репы.

** Редис красный с ботвой.

Технологические требования к основному сырью

Капуста квашеная — цвет светло-соломенный, хрустящая, слегка сочная.

Картофель — клубни целые, сухие, неувядшие, непроросшие, без заболеваний, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

Подготовленные овощи нарезают кубиками или короткой соломкой, квашеную капусту мелко рубят, лук зеленый шинкуют, часть лука (1/4 часть нормы) растирают с солью. Белки яиц, сваренных вкрутую, мелко нарезают, а желтки растирают с частью сметаны, горчицей, солью и сахаром и разводят квасом. В приготовленную смесь добавляют растертый с солью лук, нарезанные продукты и все перемешивают. Остальную часть сметаны и яиц кладут в порционную посуду при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки; сверху сметана, зелень.

Вкус — кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый.

Запах — аромат свежих огурцов, зеленого лука, укропа и кваса.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция овощей — мягкая, квашеной капусты — хрустящая.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 302.

ОКРОШКА МЯСНАЯ НА КЕФИРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	97,5	97,5	162,5	162,5	175	175
Вода кипяченая	97,5	97,5	162,5	162,5	175	175
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	99	73	109,5	80,5	55	40,5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса готовой говядины	—	45	—	50	—	25
Лук зеленый	22,5	18	37,5	30	50	40
Огурцы свежие	45	36	75	60	62,5	50
Картофель	—	—	68,5	50*	68,5	50*
Яйца	4/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Соль	2	2	3	3	3	3
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Кефир — консистенция однородная, напоминающая сметану. Вкус и запах — чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов и запахов, цвет — молочно-белый, слегка кремовый.

Мясо говядины — красного цвета с влажной поверхностью, консистенция упругая, запах свойственный свежему мясу.

Технология приготовления

Вареные мясо, картофель и яйца, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь и посыпают мелко нарезанным укропом.

Для приготовления окрошки можно использовать и другую пастеризованную нежирную молочно-кислую продукцию (простоквашу, ацидофилин).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки; на поверхности зелень.

Вкус и запах —кисло-сладкий, умеренно соленый, характерный для кефира, аромат свежих огурцов и зелени.

Цвет — молочно-белый.

Консистенция—овощей и мяса—мягкая, огурцов—хрустящая.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 303.

ОКРОШКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ НА КЕФИРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	97,5	97,5	150	150	162,5	162,5
Вода	97,5	97,5	150	150	162,5	162,5
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	33	24	66	47,5	44	32,5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окорок копчено-вареный (со шкуркой и костями)	24	18	26,5	20	26,5	20
Язык говяжий	20	20	—	—	—	—
Масса готовой говядины	—	15	—	30	—	20
Масса готового окорока	—	18	—	20	—	20
Масса готового языка	—	12	—	—	—	—
Лук зеленый	22,5	18	37,5	30	50	40
Огурцы свежие	45	36	75	60	62,5	50
Картофель	—	—	68,5	50*	68,5	50*
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Кефир — консистенция однородная, напоминающая сметану, вкус и запах — чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов и запахов; цвет — молочно-белый, слегка кремовый.

Мясо говядины — красного цвета, с влажной поверхностью, консистенция упругая, запах свойственный свежему мясу.

Технология приготовления

Вареные мясопродукты, картофель, яйца, свежие огурцы нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной кипяченой водой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь.

Для приготовления окрошки можно использовать и другую пастеризованную нежирную молочно-кислую продукцию (простоквашу, ацидофилин).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — в жидкой части супа овощи и мясопродукты нарезаны кубиками, лук нашинкован; сверху зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, умеренно соленый, характерный для кефира, аромат свежих огурцов с зеленью.

Консистенция — овощей и мяса — мягкая; огурцов — хрустящая.

Цвет — молочно-белый.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 304.

ОКРОШКА ОВОЩНАЯ НА КЕФИРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	94,5	94,5	157,5	157,5	162,5	162,5
Вода	94,5	94,5	157,5	157,5	162,5	162,5
Картофель	41	30*	103	75*	137,5	100*
Морковь	15	12*	25	20*	—	—
Репа	9	6*	—	—	—	—
Лук зеленый	30	24	37,5	30	37,5	30
Редис **	—	—	32,5	20	—	—
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	81,5	65
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	5	5,5	4
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса вареных очищенных картофеля, моркови, репы.
** Редис красный с ботвой.

Технологические требования к основному сырью

Кефир — консистенция однородная, напоминающая сметану, вкус и запах — чистый, кисло-молочный, освежающий, слегка острый, без посторонних привкусов и запахов; цвет молочно-белый, слегка кремоватый.

Картофель — клубни целые, неувядшие, непроросшие, сухие, без заболеваний, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

Вареные овощи и яйца нарезают мелкими кубиками или короткой соломкой. Лук зеленый шинкуют. В кефир, смешанный с холодной водой кипяченой, добавляют соль, сахар и хранят на холоде.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные продукты, наливают охлажденную смесь.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи и яйца нарезаны мелкими кубиками, лук нашинкован; на поверхности зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для кефира, аромат свежих огурцов, зелени.

Цвет — молочно-белый.

Консистенция — овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 305.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	125	100	75	60
Морковь	15	12	—	—	—	—
Лук зеленый	19	15	31,5	25	31,5	25
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	37,5	30
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 3%-ный	5	5	8	8	8	8
или 9%-ный	1,65	1,65	0,264	0,264	0,264	0,264
Вода	240	240	400	400	400	400
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	40	30	40	40	15	15
Выход	—	300/30	—	500/40	—	500/15

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, незагрязненные, без повреждений вредителями.

Огурцы свежие — зеленого цвета с различными оттенками, целые, неувядшие, без механических повреждений, правильной формы, плотной и сочной консистенции.

Технология приготовления

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ, кладут сметану.

Огурцы можно заменить редисом. В предприятиях III категории борщ можно готовить без яиц. Нормы вложения сметаны при этом увеличиваются на 20 г на 1000 г борща. Борщ можно готовить без моркови, соответственно увеличив норму вложения свеклы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы нарезаны мелкими ломтиками или кубиками; свекла, морковь, соломкой; укроп, лук мелко нарезаны. На поверхности сметана.

Вкус и запах — свеклы, свежих огурцов, лука и укропа; кисло-сладкий, умеренно соленый вкус.

Цвет — темно-красный с розовым оттенком после размешивания сметаны.

Консистенция — свеклы, моркови — мягкая, огурцов — слегка хрустящая.

При отпуске борщ посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 306.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ МЯСНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	99	73	109,5	80,5	55	40,5
Масса готовой говядины	—	45	—	50	—	25
Свекла	60	48	125	100	75	60
Лук зеленый	19	15	31,5	25	31,5	25
Овощи: огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	37,5	30
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Уксус 3%-ый	5	5	8	8	8	8
или 9%-ый	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Вода	240	240	400	400	400	400
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	30	30	40	40	15	15
Выход	—	300/30	—	500/40	—	500/15

Технологические требования к основному сырью

Мясо говядина — красного цвета, поверхность влажная, консистенция упругая, запах характерный свежему мясу.

Свекла — корнеплоды целые, свежие, неувядшие, незагрязненные, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, мякоть сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца, мясо, наливают борщ, кладут сметану.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — огурцы, мясо нарезаны мелкими кубиками, свекла, морковь — соломкой.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для свеклы, свежих огурцов, лука и укропа.

Цвет — темно-красный.

Консистенция — мяса, овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в борщ кладут сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 307.

БОРЩ ХОЛОДНЫЙ РЫБНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Белуга*	64	36	75	42
или осетр*	65	36	76,5	42
или севрюга*	61	36	71	42
или треска*	47	37	55	42,5
или треска г/к*	46	30	54	35
или окунь морской г/к	40	30	46,5	35
Масса готовой рыбы	—	30	—	35
или крабы консервированные**	26	21	31,5	25
Свекла	60	48	125	100
Лук зеленый	19	15	31,5	25
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50
Яйца	3/5 шт.	2	1/2 шт.	20
Сахар	3	3	5	5
Уксус 3%-ный	5	5	8	8
или 9%-ный	1,65	1,65	2,64	2,64
Вода	240	240	400	400
Соль	2	2	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4
Выход	—	300	—	500

* Норма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу — звено с кожей без хрящей; треску потрошеную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями); треску г/к и окуня морского г/к — филе (мякоть) крупные.

** Крабы освобождаются от внутримышечных пластинок, а сок добавляют в суп.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — окраска естественная, жабры от розового до темно-красного цвета, тушки целые, без повреждений, запах свежей рыбы.

Свекла — корнеплоды целые, свежие, неувядшие, незагрязненные, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, мякоть — сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Свеклу и морковь нарезают соломкой. Свеклу припускают с уксусом до готовности. Морковь припускают отдельно, соединяют со свеклой, добавляют горячую воду, соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Рыбу припускают или отваривают, охлаждают.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные порции рыбы, или крабов, огурцы, лук, вареные яйца, наливают борщ.

Борщ можно готовить без огурцов, при этом соответственно увеличивают закладку свеклы и зеленого лука.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — продукты, сохранившие форму нарезки; на поверхности зелень.

Вкус и запах — кисло-сладкий, характерный для рыбы и овощей.

Цвет — темно-красный.

Консистенция — рыбы, овощей — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 308.

СВЕКОЛЬНИК ХОЛОДНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	60	48	100	80	100	80
Морковь	15	12	—	—	25	20
Уксус 3%-ый	5	5	8	8	8	8
или 9%-ый	1,65	1,65	2,64	2,64	2,64	2,64
Квас хлебный	195	195	365	365	350	350
Лук зеленый	19	15	31,5	25	31,5	25
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	37,5	30
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	30	30	40	40	15	15
Выход	—	300/30	—	500/40	—	300/15

Технологические требования к основному сырью

Свекла — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, сухие, незагрязненные, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, мякоть сочная, темно-красная.

Огурцы свежие — зеленого цвета с различными оттенками, целые, неувядшие, без механических повреждений, правильной формы, плотной и сочной консистенции.

Технология приготовления

Свеклу, морковь нарезают кубиками или соломкой, припускают (свеклу припускают с уксусом), овощи охлаждают и кладут в квас. Молодую свеклу используют вместе с ботвой, которую нарезают и отваривают отдельно. Свекольник можно готовить без моркови, норма свеклы при этом соответственно увеличивается.

При отпуске в порционную посуду кладут нарезанные огурцы, лук, вареные яйца; наливают свекольник.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи, сохранившие форму нарезки; сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — свеклы, свежих огурцов, лука и укропа; вкус кисло-сладкий, умеренно соленый, слегка острый.

Цвет — от темно-красного до бордо, с розовым оттенком после размешивания.

Консистенция — свеклы — мягкая, огурцов — хрустящая.

При отпуске в свекольник кладут сметану и посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 309.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Щавель	59	45	98,5	75	66	50
Шпинат	61	45	101,5	75	67,5	50
Картофель	—	—	—	—	103	75*
Лук зеленый	22,5	18	50	40	31,5	25
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	37,5	30
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5,0	5	5	5
Вода	210	210	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	30	30	40	40	15	15
Выход	—	300/15	—	500/40	—	500/15

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Щавель, шпинат — листья зеленого цвета, неувядшие, свежие, без повреждений, сельскохозяйственными вредителями.

Картофель — клубни целые, свежие, непроросшие, неувядшие, сухие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями.

Технология приготовления

Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареный картофель нарезают кубиками или вводят его в виде пюре. При использовании одного шпината в щи добавляют лимонную кислоту (0,5 г на 1000 г супа). Щи зеленые можно приготовить из консервированных щавля и шпината или из смеси щавля и шпината. Нормы вложения их рассчитывают в соответствии с нормами взаимозаменяемости продуктов. Огурцы, яйца, сметану кладут при отпуске. Можно готовить щи без огурцов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шпинат и щавель протертые, картофель сохранил форму нарезки кубиками, лук нашинкован, огурцы и яйца нарезаны кубиками; сверху сметана, зелень.

Вкус и запах — кислый с привкусом зелени, огурцов, зеленого лука.

Цвет — темно-зеленый.

Консистенция — в меру густая, картофель мягкий.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 310.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С МЯСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Говядина (лопаточная, подлопаточная части, грудинка, покромка)	99	73	109,5	80,5	55	40,5
Масса готовой говядины	—	45	—	50	—	25
Щавель	59	45	98,5	75	66	50
Шпинат	61	45	101,5	75	67,5	50
Картофель	—	—	—	—	103	75*
Лук зеленый	22,5	18	50	40	31,5	25
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	37,5	25
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	3	3	5	5	5	5
Вода	210	210	375	375	375	375
Соль	2	2	3	3	3	3
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	5,5	4
Сметана	30	30	40	40	15	15
Выход	—	300/15	—	500/40	—	500/15

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Мясо говядина — цвет темно-красный, поверхность влажная, консистенция упругая, запах свежего мяса.

Щавель, шпинат — листья зеленого цвета, свежие, неувядшие, незагрязненные, вкус — кислый.

Технология приготовления

Щавель и шпинат припускают по отдельности, протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Вареные картофель, мясо нарезают кубиками. При отпуске все нарезанные компоненты кладут в порционную посуду и добавляют щи. Щи можно готовить без яиц. Вместо говядины можно употреблять нежирную свинину, баранину, кролика, телятину.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шпинат и щавель протерты, картофель сохранил форму нарезки кубиками, лук нашинкован, огурцы и яйца, мясо нарезаны кубиками; на поверхности сметана, зелень.

Вкус и запах — кислый с привкусом зелени, огурцов, мяса.

Цвет — темно-зеленый.

Консистенция — в меру густая; картофеля, мяса — мягкая.

При отпуске в щи кладут сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 311.

ЩИ ЗЕЛЕНЫЕ С РЫБОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Белуга*	64	36	75	42	—	—
или осетр*	65	36	76,5	42	—	—
или севрюга*	61	36	71	42	—	—
или треска*	47	37	55	42,5	—	—
или окунь морской г/к*	40	30	46,5	35	—	—
Маса готовой рыбы	—	30	—	35	—	—
или крабы консервированные**	26	21	31,5	25	—	—
Щавель	59	45	98,5	66	—	—
Шпинат	61	45	101,5	75	—	—
Лук зеленый	22,5	18	50	40	—	—
Огурцы свежие	37,5	30	62,5	50	—	—
Яйца	3/5 шт.	24	1/2 шт.	20	—	—
Сахар	3	3	5	5	—	—
Вода	210	210	375	375	—	—
Соль	2	2	3	3	—	—
Зелень	3,3	2,4	5,5	4	—	—
Выход	—	300	—	500	—	—

* Норма закладки на белугу, осетра, севрюгу — звено с кожей без хрящей, треску потрошенную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями); окуня морского г/к — филе (мякоть) крупное.

** Крабов освобождают от внутримышечных пластинок, а сок добавляют в суп.

Технологические требования к основному сырью

Рыба — поверхность натурального цвета, жабры от розового до темно-красного цвета, тушки целые, без повреждений, запах свежей рыбы.

Щавель, шпинат — листья зеленого цвета с различными оттенками, свежие, неувядшие, целые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, чистые, вкус кислый.

Технология приготовления

Щавель и шпинат по отдельности протирают, смешивают, разводят горячей водой, добавляют соль, сахар, доводят до кипения и охлаждают. Огурцы, яйца, припущенные или сваренные порционные куски рыбы или крабы кладут в щи при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шпинат и щавель протерты, лук нашинкован, огурцы и яйца нарезаны кубиками; сверху зелень.

Вкус и запах — кислый, характерный для щавеля и шпината, рыбы.

Цвет — темно-зеленый.

Консистенция — в меру густая; рыбы — мягкая, сочная.

При отпуске посыпают мелко нарезанным укропом.

РЕЦЕПТУРА № 312.

БОТВИНЬЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Квас хлебный	—	210	—	350	—	350
Шпинат	57	42	94,5	70	94,5	70
Щавель	31,5	40	52,5	40	52,5	40
Сахар	3	3	5	5	5	5
Лимон	5	4	5,5	5	—	—
Масса ботвиньи	—	240	—	400	—	400
Для гарнира:						
Лук зеленый	15	12	25	20	25	20
Салат	21	15	34,5	25	—	—
Огурцы свежие	49	39	81,5	65	81,5	65
Хрен (корень)	14	9	23,5	15	23,5	15
Укроп	8	6	13,5	10	13,5	10
Масса готового овощного гарнира	—	81	—	135	—	110
Белуга*	64	36	80,5	45	103,5	30
или осетр*	65	36	82	45	104,5	30
или севрюга*	61	36	76,5	45	51	30
или треска*	47	37	99	45,5	39,5	30,5
Масса готовой рыбы на порцию	—	30	—	38,0	—	25
Выход	—	300/30	—	500/38	—	500/25

* Норма закладки указана на белугу, осетра, севрюгу — звено с кожей без хрящей; треску потрошенную обезглавленную (филе с кожей и реберными костями).

Технологические требования к основному сырью

Квас хлебный — однородная жидкость, без взвешенных частиц, слегка мутная, светло-коричневого цвета, вкус кисло-сладкий, запах характерный для данного вида продукта.

Щавель, шпинат — листья зеленые с различными оттенками, свежие, неувядшие, целые, незагрязненные, вкус кислый.

Рыба — поверхность чистая, без механических повреждений, консистенция мягкая, упругая, цвет натуральный, запах характерный свежей рыбе.

Технология приготовления

Шпинат и щавель припускают по отдельности, протирают, разводят квасом, добавляют соль, сахар и лимонную цедру. При отпуске ботвиньи кусок вареной холодной рыбы с гарниром подают отдельно, в предприятиях III категории рыбу и гарнир кладут в ботвинью. Готовую ботвинью хранят на холоде. Ботвинью можно отпускать с раками (1—2 шт. на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — лук зеленый нашинкован, хрен, укроп, салат мелко нарезаны, шпинат и щавель протерты.

Вкус и запах — кисло-сладкий, в меру соленый, слегка острый, аромат свежих огурцов, рыбы, зелени.

Цвет — светло-коричневый, с зеленым оттенком.

Консистенция — рыбы — мягкая, сочная, огурцов — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 313.

ГАРНИРЫ К СЛАДКИМ СУПАМ (на порции 300 и 500 г)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	11	11	18	18	18	18
или саго	10	10	17	17	17	17
или лапша, вермишель, рожки, фигурные изделия	10	10	17	17	17	17
Масса готовой крупы, макаронных изделий	—	30	—	50	—	50
Хлопья пшеничные или кукурузные	15	15	25	25	20	20
Клецки №№ 416, 1105	—	—	—	120*	—	60*
Вареники № 1080	—	45*	—	50*	—	—
Пудинг рисовый или манный № 424	—	45*	—	50*	—	—
Запеканка манная № 419	—	45*	—	50*	—	—

* Масса в готовом виде.

Технологические требования к основному сырью

Крупа — чистая, сухая, однородная по окраске. Без наличия затхлого, плесневелого или других посторонних запахов. Вкус сладковатый, без горечи.

Макаронные изделия — цвет однотонный, поверхность гладкая с небольшой шероховатостью, излом должен быть стекловидным, не допускается зараженность амбарными вредителями.

Технология приготовления

Гарниры к сладким супам приготовляются на основании указанных выше рецептур.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — соответствует требованиям качества каждого гарнира.

Вкус и запах — характерные каждому виду гарнира.

Цвет — входящим компонентам.

Консистенция — характерны входящим компонентам, требованиям качества каждого блюда.

РЕЦЕПТУРА № 314.

СУП ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	69	48	114,5	80	50	35
Груши	74	54	123,5	90	50	36,5
Слива	40	36	—	—	—	—
или яблоки	189	132	250	175	100	70
или груши	181	132	239,5	175	100	73
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Сахар	36	36	50	50	40	40
Корица	0,3	0,3	0,5	0,5	—	—
Вода	195	195	325	325	400	400

Технологические требования к основному сырью

Яблоки — плоды по форме и окраске свойственные данному сорту, без повреждений вредителями и болезнями, консистенция сочная.

Груши — окраска естественная, плоды свежие, неувядшие, консистенция упругая, без повреждений вредителями и болезнями.

Технология приготовления

Яблоки и груши очищают от кожицы и семенного гнезда, у слив вынимают косточки. Очистки яблок и груш заливают водой, варят до готовности и охлаждают. Отвар процеживают, добавляют до нормы воду, кладут сахар, корицу и доводят до кипения. Затем закладывают нарезанные плоды и варят с момента закипания 3—4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — не прозрачный, груши и яблоки сохранившие форму нарезки.

Вкус и запах — характерный для фруктов.

Цвет — светло-соломенный.

Консистенция — средней густоты, фрукты — мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 315.

СУП ИЗ ЦИТРУСОВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины свежие	112	75	186,5	125	186,5	125
или мандарины	101	75	169	125	169	125
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Сахар	30	30	50	50	50	50
Вино виноградное	18	18	30	30	30	30
Вода	240	240	400	400	400	400
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Апельсины или мандарины — плоды круглой, правильной формы, без повреждений, цвет ярко-оранжевый, консистенция мякоти сочная, нежная, аромат характерный.

Технология приготовления

Апельсины или мандарины, очищенные от кожицы, нарезают кружочками. Цедру нарезают соломкой, бланшируют, заливают горячей водой и доводят до кипения. Полученный отвар варят с момента закипания 3—4 мин, заваривают крахмалом, доводят до кипения, охлаждают и добавляют виноградное вино. Суп можно приготовить без вина.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — суп непрозрачный, апельсины нарезаны кружочками.

Вкус и запах — характерный для апельсин.

Цвет — светло-оранжевый.

Консистенция — средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 316.

СУП ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Плоды и ягоды сушеные (яблоки, груши, чернослив, урюк, курага, изюм и др.)	60	60	80	80	40	40
Масса плодов и ягод вареных	—	120	—	160	—	80
Сахар	36	36	50	50	40	40
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Вода	255	255	450	450	500	500
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Сухофрукты — перебраны, без загнивших или заплесневевших плодов, без посторонних привкуса и запаха, без повреждений амбарными вредителями.

Сахар — одинаковые по величине блестящие кристаллы, белого цвета, без посторонних примесей; сухие на ощупь; вкус сладкий.

Технология приготовления

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши разрезают на 2—4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15—20 мин, затем добавляют остальные плоды и ягоды, сахар и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды и ягоды целые, сварены до полной готовности.

Вкус и запах — приятный, кисло-сладкий, свойственный использованным плодам и ягодам.

Цвет — жидкой части — от светло-- до темно-коричневого (в зависимости от набора фруктов).

Консистенция — средней густоты, плоды и ягоды мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 317.

СУП ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СУШЕНЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	36	90*	50	125*	40	100*
или груши	60	120*	75	150*	50	100*
или курага**	45	90*	60	120*	—	—
или урюк	60	120*	80	160*	50	100*
или чернослив	60	120*	80	160*	50	100*
Сахар	36	36	50	50	40	40
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Кислота лимонная***	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Корица (для супа из яблок)	0,3	0,3	0,5	0,5	—	—
Вода	240	240	425	425	550	550
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса вареных плодов и ягод.

** С курагой закладку воды увеличить на 15 г (по I), с изюмом закладку воды применить на 75 г) (по III).

*** Кислоту добавляют при недостаточной кислотности супа.

Технологические требования к основному сырью

Сухофрукты — перебраны, без загнивших или заплесневевших плодов, без посторонних привкуса и запаха, наличие насекомых не допускается.

Сахар — одинаковые по величине блестящие кристаллы, белого цвета, без посторонних примесей, сухой на ощупь, вкус сладкий.

Технология приготовления

Сушеные плоды и ягоды перебирают, промывают и сортируют по видам. Крупные яблоки и груши разрезают на 2—4 части, заливают холодной водой и варят в закрытой посуде 15—20 мин, затем добавляют сахар и варят до готовности, после чего заваривают крахмалом, доводят до кипения и охлаждают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды целые, сварены до полной готовности.

Вкус и запах — приятный, кисло-сладкий, свойственный использованным плодам и ягодам.

Цвет — от светло- до темно-коричневого (в зависимости от набора фруктов).

Консистенция — фруктов — мягкая, жидкой части — средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 318.

СУП ИЗ РЕВЕНЯ, КУРАГИ И ЯБЛОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ревень овощной свежий	40	30	66,5	50	66,5	50
Яблоки	43	30	71,5	50	71,5	50
Курага	15	15	25	25	25	25
Масса вареного ревеня	—	30	—	50	—	50
Масса вареных яблок	—	24	—	40	—	40
Масса вареной кураги	—	30	—	50	—	50
Сахар	30	30	50	50	50	50
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Вода	270	270	450	450	450	450
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Яблоки — плоды по форме и окраске, свойственные данному сорту, без повреждений вредителями и болезнями, консистенция сочная.

Курага — нарезанные половинки сушеных абрикосов без косточек, цвет оранжевый, аромат свойственный абрикосам.

Технология приготовления

У яблок очищают кожицу и удаляют семенное гнездо, курагу предварительно замачивают, ревень очищают от кожицы. Подготовленные яблоки, курагу и ревень нарезают и отваривают в воде с добавлением сахара. Готовый отвар процеживают. Часть плодов и ревеня протирают, часть оставляют нарезанными, заливают отваром, доводят до кипения и заваривают крахмалом. Свежие яблоки можно заменить сушеными в соответствии с нормами взаимозаменяемости.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — плоды, сохранившие форму нарезки, сварены до полной готовности.

Вкус и запах — приятный, кисло-сладкий, свойственный использованным фруктам.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — фруктов — мягкая, жидкая часть — средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 319.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЛОДОВ ИЛИ ЯГОД СВЕЖИХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Малина	127	108	153	130	153	130
или земляника (садовая)	127	108	153	130	153	130
или черника	110	108	132,5	130	132,5	130
или вишня	127	108*	153	130*	153	130*
или черешня	114	108*	137	130	137	130
или слива	120	108	144,5	130	144,5	130
или персики	120	108	144,5	130	144,5	130
или абрикосы	126	108	151	130	151	130
или яблоки	154	108	185,5	130	175,5	130
или клюква	47	45	63	60	63	60
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Сахар	36	36	50	50	40	40
Корица (для супов из яблок)	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	240	240	400	400	400	400
Выход	—	300	—	500	—	500

* Масса нетто на вишню без плодоножки и косточки.

Технологические требования к основному сырью

Свежие ягоды и плоды — плоды типичные по форме и окраске для данного потологического сорта, однородные по степени зрелости, но не земные и не перезревшие, не допускаются повреждения вредителями.

Технология приготовления

У яблок очищают кожицу и удаляют семенное гнездо. Ягоды или плоды перебирают, отделяют плодоножки и промывают. Часть лучших ягод оставляют целыми, у косточковых вынимают косточки. Из черешни, клюквы, вишни, малины и земляники отжимают сок. Яблоки и труднопротираемые плоды предварительно припускают, а оставшуюся мезгу заливают водой, варят и процеживают. В полученный отвар добавляют сахар, доводят до кипения, заваривают крахмалом, доводят до кипения, затем добавляют ягодный сок или пюре и охлаждают. Целые ягоды кладут при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — не прозрачная, однородная масса, без комков и кусочков непротертых фруктов.

Вкус и запах — свежих ягод.

Цвет — характерный для данного вида фруктов.

Консистенция — средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 320.

СУП-ПЮРЕ ИЗ ПЛОДОВ СУШЕНЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	36	36	60	60	60	60
Яблоки	30	30	50	50	50	50
Сахар	30	30	50	50	50	50
Крахмал картофельный	5	5	8	8	8	8
Корица	0,3	0,3	0,5	0,5	0,5	0,5
Вода	300	300	500	500	500	500
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Сухофрукты — перебраны, без загнивших или заплесневевших плодов, без посторонних привкуса и запаха, наличие насекомых не допускается.

Сахар — одинаковые по величине блестящие кристаллы, белого цвета, без посторонних примесей, сухой на ощупь, вкус сладкий.

Технология приготовления

Сушеные яблоки, курагу перебирают, тщательно промывают, крупные яблоки режут на части, заливают холодной водой и варят до готовности, протирают, добавляют сахар, корицу, доводят до кипения, заваривают крахмалом до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — не прозрачная, однородная масса, без комков и кусков непротертых фруктов.

Вкус и запах — характерный для сушеных яблок и кураги.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — однородная, нежная, бархатистая.

РЕЦЕПТУРА № 321.

СУП ФРУКТОВЫЙ-КОНСЕРВИРОВАННЫЙ (полуфабрикат)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Суп из яблок	104	102	173,5	170	173,5	170
или из абрикосов	104	102	173,5	170	173,5	170
или из слив	104	102	173,5	170	173,5	170
или из айвы	104	102	173,5	170	173,5	170
Крахмал картофельный	6	6	10	10	10	10
Вода	210	210	350	350	350	350
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Суп фруктовый консервированный — сироп прозрачный, фрукты нарезаны дольками или целые, консистенция упругая, без посторонних привкуса и запаха.

Технология приготовления

В кипящую воду вводят суп фруктовый (полуфабрикат), доводят до кипения, вливают при помешивании предварительно разведенный в холодной воде процеженный крахмал, картофельный, дают закипеть и охлаждают. При приготовлении фруктового супа из абрикосов с косточкой количество полуфабриката фруктового супа из абрикосов (с косточкой) может быть увеличено до 200 г нетто (на 500 г супа). Во фруктовые супы можно добавить сахар до 10 г, соли до 4 г на 1000 г супа. Суп фруктовый может быть приготовлен из смеси фруктовых супов (полуфабрикатов) в различных сочетаниях.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жидкая часть слегка мутная, фрукты нарезаны дольками или целые.

Вкус и запах — кисловато-сладкий с ароматом, свойственным консервированным фруктам.

Цвет — зависит от вида консервированных фруктов.

Консистенция — фрукты — мягкие, жидкая часть — средней густоты.

РЕЦЕПТУРА № 322.

СУП С ПИВОМ (СЛАДКИЙ)
(эстонское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Молоко	187,5	187,5	312,5	312,5	312,5	312,5
Пиво «Жигулевское»	90	90	150	150	150	150
Сахар	22,5	22,5	37,5	37,5	37,5	37,5
Яйца	3/4 шт.	30	1 1/4 шт.	50	1 1/4 шт.	50
Хлеб пшеничный	15	15	25	25	25	25
Масса подсушенного хлеба	—	10,5	—	17,5	—	17,5
Выход	—	300	—	500	—	500

Технологические требования к основному сырью

Молоко — однородная жидкость белого цвета, со слегка желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Пиво — должно быть прозрачным, без осадка и посторонних включений, вкус и запах пива.

Технология приготовления

Яйца взбивают с сахаром, соединяют с пивом и добавляют к горячему (не выше 60°С) молоку. Смесь подогревают, затем охлаждают. Охлажденной смесью заливают нарезанный кубиками, предварительно подсушенный хлеб.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — подсушенный хлеб кубиками.

Вкус и запах — характерный для молока, пива.

Цвет — светло-желтого цвета.

Консистенция — жидкость однородная, хлеба — мягкая, но не раскисшая.

БЛЮДА ИЗ КАРТОФЕЛЯ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ

РЕЦЕПТУРА № 323.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	275	206	344	258	344	258
или картофель молодой	266	213	333	266	333	266
Масса вареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус №№ 827, 863, 868	—	75	—	75	—	50
или сметана	40	40	30	30	20	20
Выход: с маслом	—	220	—	265	—	260
с соусом	—	275	—	325	—	300
со сметаной	—	240	—	280	—	270

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Масло сливочное — свежее, без салистого и затхлого привкуса, цвет светло-желтый, консистенция не крошливая.

Сметана — консистенция однородная, вкус чистый, кисло-молочный, свойственный пастеризованному продукту.

Технология приготовления

Очищенный картофель кладут в кипящую подсоленную воду (0,6—0,7 л воды на 1 кг) и варят. Когда картофель сварится, сливают воду, а картофель подсушивают, для чего посуду с картофелем оставляют на 5—7 мин на менее горячем участке плиты. Варить картофель следует небольшими порциями.

Отпускают отварной картофель целыми клубнями, политыми маслом или сметаной, или соусом луковым, или сметанным, или грибным. Эти продукты можно подать к картофелю отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель в виде целых клубней, поверхность сухая, без глазков и черных пятен, полит сливочным маслом или соусом.

Вкус и запах — отварного картофеля с маслом или соусом.

Цвет — белый или желтоватый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 324.

КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ С ЛУКОМ ИЛИ ГРИБАМИ, ИЛИ ЛУКОМ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	207	155	344	258	344	258
или картофель молодой	200	160	333	266	333	266
Масса вареного картофеля	—	150	—	250	—	250
Лук репчатый	71	60	60	50	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Масса пассерованного лука	—	30	—	25	—	—
или грибы белые	105	80	79	60	66	50
или шампиньоны свежие	105	80	79	60	66	50
или грибы сушеные	20	20	15	15	13	13
Лук репчатый	24	20	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	—	—	30	—	25
Масса жареных грибов с луком	—	50	—	—	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход: с луком	—	190	—	280	—	—
с грибами	—	—	—	285	—	275
с луком и грибами	—	210	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые и сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный, однородный по окраске.

Грибы сушеные должны быть чистыми и цельными, сухими, цвет темно-коричневый. Вкус и запах свойственные сушеным грибам.

Технология приготовления

Картофель варят в подсоленной воде или на пару. Лук мелко нарезают и пассеруют. Свежие белые грибы мелко рубят и жарят, шампиньоны отваривают до полуготовности, мелко рубят, добавляют пассерованный лук и жарят до готовности. При отпуске на картофель кладут жареный лук или жареные грибы, или жареные грибы с луком, поливают растопленым маргарином или маслом, посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородные по величине, целые клубни, уложены в баранчик или в тарелку, политы маслом, посыпаны мелко нарубленной зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, свойственный свежесваренному картофелю, с ароматом сливочного масла.

Цвет — от белого до светло-кремового.

Консистенция — рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 325.

КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	187	140	240	180	240	180
Молоко	60	57	75	71	75	71
Масло сливочное	8	8	7	7	5	5
Выход	—	200	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Молоко — однородное без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, погружают небольшими партиями в посуду с кипящей водой, доводят до кипения и варят 10 мин. Затем воду сливают, картофель заливают горячим кипяченым молоком, солят и варят до готовности. После этого кладут часть масла (50%) и доводят до кипения. Отпускают со сливочным маслом, можно посыпать зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель, сохранивший форму нарезки (крупных кубиков), сварен сначала в воде, а потом в молоке, заправлен сливочным маслом, уложен в баранчик, посыпан зеленью.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом молока и зелени, без запаха подгорелого молока.

Цвет — от белого до кремового.

Консистенция — картофель рыхлый, молоко в виде жидкой сметаны.

РЕЦЕПТУРА № 326.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175	293	220	300	225
Молоко	32	30	40	38	40	38
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Масса пюре	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
или лук репчатый	60	50	48	40	36	30
Маргарин столовый	10	10	10	10	5,0	5,0
Масса пассерованного лука	—	25	—	20	—	15
или яйца	1/2 шт	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
Выход с маслом	—	210	—	260	—	255
с луком	—	225	—	270	—	265
с яйцом и маслом	—	230	—	280	—	265

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний.

Молоко — однородное, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистые, свойственные молоку.

Масло сливочное — без салистого и затхлого привкуса, цвет светло-желтый, консистенция не крошливая.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят в воде с солью до готовности, воду сливают, картофель подсушивают. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. Температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80°С, иначе картофельное пюре будет тягучим, что резко ухудшает вкус и внешний вид. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2—3 приема горячее кипяченое молоко и растопленный жир. Взбивают до получения пышной массы.

При отпуске пюре порционируют, на поверхность наносят узор, поливают растопленным сливочным маслом или сверху кладут пассерованный лук или сваренные вкрутую рубленые яйца, смешанные с растопленным маслом и посыпанной зеленью. Масло можно подать отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовый картофель в протертом виде заправлен горячим молоком и сливочным маслом, уложен на тарелку и полит сливочным маслом, на поверхность нанесен узор.

Вкус и запах — слегка соленый, нежный, с ароматом молока и сливочного масла.

Цвет — от кремового до белого, без темных глазков и синеватого, водянистого оттенка.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без кусочков непротертого картофеля.

РЕЦЕПТУРА № 327.

КАПУСТА ОТВАРНАЯ С МАСЛОМ ИЛИ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	204	163	271	217	340	272
или белокочанная ранняя	209	167	278	222	348	278
или цветная	321	167	427	222	535	278
или цветная маринованная	273	150	364	200	455	250
или брюссельская обрезная	271	176	362	200	452	294
или брюссельская на стебле	704	176	940	235	1176	294
или савойская	209	163	278	217	349	272
Масса отварной капусты	—	150	—	200	—	250

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или соус №№ 859, 863, 872	—	75	—	75	—	50
или соус № 878	—	35	—	25	—	20
Выход: с маслом	—	165	—	215	—	260
с соусом №№ 858, 863, 872	—	225	—	275	—	300
с соусом № 878	—	125	—	225	—	270

Технологические требования к основному сырью

Кочаны должны быть целыми, без заболеваний и повреждений механических и вредителями; чистыми, свежими.

Технология приготовления

Подготовленную капусту (кроме маринованной) погружают на 20—30 мин в холодную подсоленную воду, после чего вновь промывают. Затем закладывают в кипящую подсоленную воду и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Готовую капусту хранят до отпуска в горячем отваре, но не более 1 ч.

При подаче поливают маслом или соусом: молочным, сметанным, сухарным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белокочанная и савойская капуста, нарезанная крупными кусками; брюссельская целыми кочетками уложена в баранчик или на тарелку; политы маслом или сухарным соусом, украшены зеленью.

Вкус и запах — свойственные свежесваренной капусте, с ароматом масла или соуса.

Цвет — белокочанной капусты от белого до кремового; савойской — светло-зеленый.

Консистенция — мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 328.

ТЫКВА ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	брутто
Тыква	259	181	344	241
Масса вареной тыквы	—	150	—	200
Масло сливочное	15	15	10	10
Сухари	10	10	10	10
Выход	—	175	—	220

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, зрелые, здоровые, незагрязненные, окраска и форма свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают ломтиками и варят в подсоленной воде. При отпуске поливают маслом с молотыми поджаренными сухарями.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — ломтики тыквы, сохранившие форму, политы сливочным маслом.

Вкус и запах — слегка соленый, нежный, с ароматом масла сливочного.

Цвет — тыквы оранжевый, свойственный данному сорту.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 329.

ГОРОХ ОВОЩНОЙ ОТВАРНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Зеленый горошек быстрозамороженный	163	163	217	217	163	163
или сушеный	63	63	84	84	63	63
или консервированный	231	150	308	200	231	150
или горох овощной (лопатка) свежий	189	170	252	227	189	170
Масса отварного гороха	—	150	—	200	—	150
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус № 859	—	—	50	50	30	30
Выход: с маслом	—	170	—	215	—	160
с соусом	—	—	—	250	—	180

Технологические требования к основному сырью

Горох овощной имеет свежие лопатки, целые, незагрязненные, не поврежденные, сочные, нежные, мясистые.

Технология приготовления

Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, быстро доводят до кипения и варят 3—5 мин. Горох овощной (лопатка) свежий очищают от боковых жилок и варят так же, как горошек быстрозамороженный.

Консервированный горошек прогревают в собственном отваре. Сушеный горошек замачивают в холодной воде на 3—5 ч, промывают, сливают воду, снова заливают холодной водой и варят 1—1,5 ч. Сваренный горошек откидывают (отвар используют для приготовления супов и соусов).

Подают отварной горошек с кусочком сливочного масла или заправляют маслом или молочным соусом. Можно отпускать горошек с гренками 50 г (рец. № 1110), соответственно увеличив при этом выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна гороха целые, уложены горкой на сковороду или десертную тарелку, сверху кусочек сливочного масла или соус молочный.

Вкус и запах — свойственные свежему горошку, с ароматом масла или соуса молочного.

Цвет — от бледно-зеленого до зеленого.

Консистенция — мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 330.

ФАСОЛЬ ОВОЩНАЯ ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль овощная (лопатка) свежая	189	170	189	170	189	170
или фасоль стручковая консервированная	250	150	250	150	250	150
Масса фасоли отварной	—	150	—	150	—	150
Перец черный молотый	—	—	0,02	0,02	—	—
Масло сливочное	20	20	15	15	10	10
или соус № 859	75	75	50	50	50	50
Выход с маслом	—	170	—	165	—	160
с соусом	—	225	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Лопатки фасоли свежие, целые, незагрязненные, неповрежденные, с окраской, свойственной хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Стручки фасоли очищают от боковых жилок, кладут в кипящую подсоленную воду быстро доводят до кипения, варят 8—10 мин и откидывают, консервированную фасоль прогревают в собственном отваре.

Отварную фасоль подают с кусочками сливочного масла или заправляют маслом или соусом молочным и посыпают молотым перцем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварная фасоль уложена горкой на сковородку или десертную тарелку, отдельно подано масло или соус, зерна целые.

Вкус и запах — свойственные свежей отварной фасоли с маслом или соусом.

Цвет — свойственный данному сорту.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 331.

КУКУРУЗА ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кукуруза свежая в початках	250	225	250	225	250	225
или в початках молочной спелости	798	455	798	455	798	455
или консервированная	250	150	250	150	250	150
Масса вареного початка	—	225	—	225	—	225
Масса вареных зерен	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	50
Выход початка с маслом	—	240	—	235	—	230
початка с соусом	—	300	—	300	—	275
зерен с маслом	—	165	—	160	—	155
зерен с соусом	—	225	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Кочаны кукурузы свежие, чистые, хорошо завернутые зелеными листьями, зерна в стадии молочной зрелости. Не допускаются кочаны с желтой обверткой, плесневелые, гнилые, с зерном восковой или полной спелости.

Технология приготовления

С початка кукурузы срезают стебель так, чтобы не отпали листья и тщательно промывают. Варят початки в подсоленной воде до готовности и оставляют в отваре до подачи. При отпуске початков целиком с них удаляют листья, отдельно подают масло сливочное. С вареных початков можно снять зерна. Перед отпуском их заправляют соусом, доводят до кипения. Зерна можно довести до кипения в отваре, а затем откинуть и заправить сливочным маслом. Норму масла сливочного можно увеличить до 15 г (II и III колонки), соответственно увеличив выход блюда.

Кукурузу консервированную прогревают вместе с отваром, после чего его сливают, а зерна заправляют сливочным маслом или соусом молочным или сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — целые початки кукурузы или зерна уложены в баранчик или на порционную сковороду, сверху заправлены сливочным маслом или соусом.

Вкус и запах — вкус сладковатый, аромат отварной кукурузы, сливочного масла или соуса молочного.

Цвет — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 332.

СПАРЖА ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Спаржа свежая	233	170	156	114	156	114
Масса вареной спаржи	—	150	—	100	—	100
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
Соус № 859	—	75	—	75	—	75
или соус №№ 877, 878	—	35	—	30	—	20
или соус № 872	—	50	—	40	—	30
Выход с соусом № 859	—	235	—	175	—	175
с соусом №№ 877, 878	—	195	—	130	—	120
с соусом № 872	—	210	—	140	—	130

Технологические требования к основному сырью

Побеги спаржи должны быть свежими, целыми, не пустотелыми, без повреждений с окраской, свойственной данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Спаржу освобождают от кожицы, промывают в холодной воде и связывают в пучки. Хранить спаржу в очищенном виде нельзя. Подготовленную спаржу кладут в кипящую подсоленную воду и варят до готовности. Горячую спаржу заправляют соусом молочным, прогревают и поливают растопленным маслом или подают к ней отдельно соус: яичный сладкий, или сухарный, или голландский с уксусом.

Отпускают ее на порционной сковородке, и украшают веточками петрушки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварная спаржа, хорошо очищенная от кожицы, без поломанных головок, уложена в длинный баранчик или на блюдо и украшена веточкой зелени. Отдельно подан соус яично-масляный или сухарный.

Вкус и запах — нежный, слегка соленый, с ароматом свойственным спарже.

Цвет — от белого до светло-кремового.

Консистенция — мягкая, не волокнистая.

РЕЦЕПТУРА № 333.

АРТИШОКИ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Артишоки (в шт.)	(1—2)	1—2
Соуса №№ 872, 877	—	75
или соус № 878	—	35
Выход с соусом №№ 872, 877	—	1—2 шт.+75
с соусом № 878	—	1—2 шт.+35

Артишоки (цветоложе и основания чешуй неразвернувшейся цветочной корзинки), сочные, свежие, мясистые, без механических повреждений и поражений болезнями и вредителями.

Технология приготовления

У артишоков отрезают верхнюю часть с острыми концами чешуек, а затем стебель у основания. После этого вычищают середину. Место среза смачивают слабым раствором лимонной кислоты.

Подготовленные артишоки перевязывают шпагатом и отваривают в подсоленной и слегка подкисленной воде. Когда нижняя часть основания станет мягкой, артишоки вынимают и кладут основанием вверх, чтобы стекла вода. При отпуске украшают зеленью и отдельно подают соус.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — артишоки уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом сухарным, яичным, голландским.

Вкус и запах — слегка соленый, аромат соуса.

Цвет — артишоков — натуральный, не потемневший; соуса сухарного — светло-коричневый; голландского — светло-кремовый; яичного — желтый.

Консистенция — артишоки мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 334.

ПЮРЕ ИЗ МОРКОВИ ИЛИ СВЕКЛЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	198	145*	170	125*	170	125
или свекла	185	145*	159	125*	159	125
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Соус №№ 861, 863	—	—	—	75	—	75
Масса готового пюре	—	145	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	10	10	5	5
или сметана	40	40	30	30	20	20
Выход с маслом	—	155	—	210	—	205
со сметаной	—	185	—	230	—	220

* Масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды должны быть свежими, без заболеваний, целыми, сухими, однородными по цвету, без повреждений.

Технология приготовления

Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением маргарина (1/2 нормы) и соли. Свеклу варят, очищают от кожицы. Морковь или свеклу протирают, добавляют маргарин, соус молочный или сметанный и прогревают.

Отпускают со сливочным маслом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертые овощи заправлены маргарином или соусом, уложены на тарелку, политы маслом или сметаной.

Вкус — слегка соленый, нежный, с ароматом масла или сметаны, или молока.

Цвет — оранжевый для морковного пюре, темно-красный — для свекольного.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без непротертых кусочков овощей.

РЕЦЕПТУРА № 335.

ПЮРЕ ИЗ ШПИНАТА С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпинат свежий	203	150	203	150	270	200
Масса отварного шпината	—	75	—	75	—	100
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Соус № 862	—	75	—	75	—	100
Сахар	2	2	2	2	2	2
Мускатный орех	0,1	0,1	—	—	—	—
Масса готового пюре	—	150	—	150	—	200
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1/2 шт.	20
Выход	—	190	—	190	—	220

Технологические требования к основному сырью

Листья шпината молодые, зеленые, свежие, целые, незагрязненные, не поврежденные.

Технология приготовления

Перебранные и промытые листья шпината закладывают в кипящую воду (3—4 л на 1 кг) посуду закрывают крышкой, воду доводят до кипения и варят при бурном кипении 5—10 мин в зависимости от сорта. Сваренный шпинат откидывают на дуршлаг, отжимают и протирают.

Протертый шпинат прогревают, смешивают с густым соусом, добавляют соль, сахар, маргарин, мускатный орех, размешивают до образования однородной массы и доводят до кипения.

При отпуске укладывают горкой, на середину кладут очищенное яйцо, сваренное в мешочек или посыпают рубленым яйцом, сваренным вкрутую.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертый шпинат заправлен молочным соусом, уложен горкой, на середине уложено яйцо (или посыпан рубленым яйцом).

Вкус и запах — слегка соленый, нежный, аромат молока.

Цвет — темно-зеленый.

Консистенция — однородная, густая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 336.

ПЮРЕ ИЗ ТЫКВЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тыква	129	90	171	120	171	120
Вода	6	6	8	8	8	8
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Масса припущенной тыквы	—	75	—	100	—	100
Соус № 862	—	75	—	100	—	100
Масса пюре	—	150	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Выход	—	160	—	205	—	205

Технологические требования к основному сырью

Плоды должны быть свежими, зрелыми, здоровыми, незагрязненными, окраска и форма свойственная ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную от кожицы и семян и нарезанную кусками произвольной формы тыкву припускают с небольшим количеством подсоленной воды, затем протирают, соединяют с жиром, молочным соусом и прогревают. Отпускают со сливочным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертая тыква заправлена маргарином, уложена на тарелку и полита сливочным маслом, на поверхности нанесен узор.

Вкус и запах — слегка соленый, нежный, с ароматом молока.

Цвет — оранжевый.

Консистенция — густая, пышная, однородная, без кусочков непротертой тыквы.

РЕЦЕПТУРА № 337.

ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	204	163	271	217	340	272
или репа	217	163	289	217	363	272
или брюква	209	163	278	217	349	272
или тыква	259	181	344	241	430	301
или кабачки	287	192	382	256	479	321
или капуста белокочанная	209	167	278	222	348	278
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовых овощей	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	10	10	10	10
или соус № 859	—	50	—	50	—	50
Выход с жиром	—	165	—	210	—	260
с соусом	—	200	—	250	—	300

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды должны быть свежими, без заболеваний, целыми, сухими, однородными по цвету, без повреждений. Кочаны капусты чистые, без механических повреждений.

Кабачки — недозрелые, с нежной кожицей, чистые, свежие.

Тыквы — чистые, свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Технология приготовления

Капусту нарезают крупными шашками, остальные овощи дольками или кубиками, затем кладут в посуду слоем не более 5 см и припускают в небольшом количестве мясного бульона или воды с добавлением жира.

При приготовлении овощей с соусом припущенные овощи заправляют соусом молочным и прогревают. При использовании моркови в соус добавляют сахар в количестве 3 г на порцию.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, капуста — шашками, припущены, заправлены молочным соусом.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом овощей и молока, не допускается запах подгоревшего молока и овощей.

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам.

Консистенция — мягкая. Овощи могут быть частично разварены.

РЕЦЕПТУРА № 338.

КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	278	222	278	222	348	278
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готовой капусты	—	200	—	200	—	250
Соус №№ 859, 863, 864	—	100	—	75	—	50
Выход	—	300	—	275	—	300

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без повреждений и заболеваний, чистые, непроросшие, свежие.

Технология приготовления

Кочан капусты разрезают вдоль на крупные дольки с частью кочерыги для скрепления листьев и припускают с жиром. Припущенную капусту поливают соусом или его подают отдельно. Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белокочанная капуста нарезана крупными дольками; полита соусом или соус подан отдельно.

Вкус и запах — свойственные свежеваренной капусте, с ароматом соуса.

Цвет — белокочанной капусты — от белого до кремового.

Консистенция — мягкая, нежная.

РЕЦЕПТУРА № 339.

МОРКОВЬ С ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Морковь	136	109
Маргарин столовый	10	10
Масса припущенной моркови	—	100
Горошек зеленый консервированный	77	50
или горошек зеленый свежий быстрозамороженный	54	54
Масса вареного горошка	—	50
Соус № 859	—	75
Маргарин столовый	5	5
Выход	—	230

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, целая, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Морковь очищенную, нарезанную мелкими кубиками, припускают с жиром до готовности. Быстрозамороженный горошек кладут в кипящую подсоленную воду, доводят до кипения и варят 3—5 мин. Горошек зеленый консервированный прогревают в отваре и откидывают на дуршлаг. Припущенную морковь соединяют с готовым зеленым горошком, соусом молочным, добавляют соль, перемешивают, доводят до кипения. При отпуске поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — морковь нарезана кубиками мелкими, припущена, соединена с молочным соусом и зеленым горошком, уложена на сковородку или тарелку, полита маслом.

Вкус и запах — слегка сладко-соленый, с ароматом овощей; не допускается запах подгоревших овощей и молока.

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый.

Консистенция — овощи мягкие, сочные, но не разварены, соус — эластичный, однородный.

РЕЦЕПТУРА № 340.

КАША ИЗ ТЫКВЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тыква	279	195	336	235	336	235
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	25	25	30	30	30	30
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса готовой каши	—	200	—	250	—	250
Масло сливочное или маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
Выход	—	215	—	260	—	255

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, здоровые, незагрязненные по цвету и форме соответствуют хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную тыкву пропускают через овощерезку или мелко нарезают кубиками, припускают с добавлением небольшого количества жидкости (30 мл) и жира, затем тонкой струйкой высыпают манную крупу, добавляют сахар, соль и варят до готовности. При отпуске кладут кусочек масла или поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тыква, порезанная мелкими кубиками, припущена с добавлением воды, а затем сварена до готовности вместе с манной крупой, уложена на тарелку или в баранчик, полита маслом.

Вкус и запах — вкус сладкий, аромат тыквы.

Цвет — оранжевый или желтый, свойственный припущенной тыкве.

Консистенция — густая, без комков заварившейся манной крупы.

РЕЦЕПТУРА № 341.

ОВОЩИ ПРИПУЩЕННЫЕ В МОЛОЧНОМ ИЛИ СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	63	50	63	50	115	92
Репа	—	—	44	33	51	38
или брюква	—	—	—	—	49	38
Тыква	51	36	51	36	—	—
или кабачки	57	38	57	38	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	31	20	31	20

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	—	—	—	—	49	39
Капуста цветная	63	33	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса припущенных овощей	—	125	—	125	—	175
Сахар	2	2	2	2	2	2
Соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	75
Выход	—	200	—	200	—	250

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды (морковь) — свежие, здоровые, незагрязненные, целые, без механических повреждений вредителями, однородные по окраске, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Репа — здоровая, чистая, сухая, листья отрезаны на уровне головки. Форма и цвет соответствует ботаническому сорту.

Технология приготовления

Овощи нарезают кубиками или дольками, белокочанную капусту — шашками, цветную капусту разбирают на кочешки. Припущенные с жиром по отдельности овощи, прогретый консервированный зеленый горошек соединяют с соусом молочным или сметанным, добавляют сахар, соль и прогревают 1—2 мин. При отпуске можно добавить сливочное масло 5—10 г на порцию, соответственно изменив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками, припущены, соединены с молочным соусом (или сметанным), уложены горкой на сковородку или тарелку, политы маслом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — слегка сладко-соленый, с ароматом овощей и молока (или сметаны).

Цвет — свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый.

Консистенция — овощи мягкие, сочные, но не разварены; соус — эластичный, однородный.

РЕЦЕПТУРА № 342.

КАПУСТА ТУШЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая	250	200	325	260	356	285
или квашеная	243	170	321	225	357	250
Уксус 3%-ный	6	6	8	8	8	8
Кулинарный жир	12	12	11	11	9	9
или шпик	16	15	16	15	13	12
или грудинка копченая	32	25	26	20	21	16

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Морковь	13	10	13	10	6	5
Петрушка (корень)	7	5	7	5	—	—
Лук репчатый	18	15	18	15	12	10
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Мука пшеничная	4	4	3	3	3	3
Сахар	5	5	8	8	8	8
Выход	—	200	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты должны быть целыми, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистыми, свежими.

Технология приготовления

Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20—30% к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованную нарезанную соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если тушеную капусту готовят со шпиком или копченой грудинкой, то их предварительно обжаривают и кладут в капусту в начале тушения. Вытопившийся при обжаривании шпика или грудинки жир используется для пассерования овощей. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Требование к качеству блюда и оформлению

Внешинй вид — свежая капуста нарезана соломкой. При подаче капусту заправляют сливочным маслом и зеленью.

Вкус — кисло-сладкий, аромат специй, томата, овощей. Не допускается запах пареной капусты и сырой муки.

Цвет — от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная, не волокнистая.

РЕЦЕПТУРА № 343.

КАПУСТА, ТУШЕНАЯ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста тушеная № 342	—	200	—	125	—	250
Картофель жареный № 354	—	—	—	125	—	—
Грибы белые свежие	101	77	61	46	41	31
или шампиньоны свежие	164	125	99	75	66	50
или грибы белые сушеные	25	50*	15	30*	10	20*
Масло растительное	5	5	5	5	5	5
Масса жареных грибов	—	50	—	30	—	20
Выход	—	250	—	280	—	270

* Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Капуста белокочанная свежая, чистая, кочаны нетреснутые, плотные, неповрежденные механически и вредителями.

Картофель спелый, клубни здоровые, неповрежденные, сухие, непроросшие, чистые.

Технология приготовления

Капусту тушат, как указано в рецептуре № 342. Свежие грибы, нарезанные дольками жарят до готовности. Сушеные грибы замачивают, варят, нарезают соломкой и обжаривают. Подготовленные грибы смешивают с тушеной капустой, обжаренным картофелем и тушат до готовности. При отпуске можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тушеная капуста, жареные грибы и картофель смешаны и стушены до готовности, уложены в баранчик или на тарелку, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, кисло-сладкий, с ароматом томата, специй, жареных грибов.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция тушеной капусты — сочная, упругая, не волокнистая; жареного картофеля и грибов — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 344.

СВЕКЛА, ТУШЕНАЯ В СМЕТАНЕ ИЛИ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	159	125*	261	205*	268	210*
Лук репчатый	48	40	—	—	60	50
Маргарин столовый	10	10	5	5	10	10
Масса пассерованного лука	—	20	—	—	—	25
Сметана	30	30	30	30	—	—
или соуса №№ 859, 863	—	—	—	—	—	50
Выход со сметаной	—	150	—	210	—	—
с соусом	—	—	—	—	—	250

* Масса вареной очищенной свеклы.

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая, не привявшая, целая, здоровая, однородной окраски, свойственной данному сорту. Мякоть сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Вареную свеклу очищают, нарезают соломкой или кубиками и прогревают с жиром, добавляют пассерованный лук, сметану или соус молочный или сметанный и тушат 10 мин при слабом нагреве. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареная, очищенная от кожицы свекла нарезана соломкой или кубиками и стушена вместе с пассерованным луком и сметаной, затем уложена горкой на тарелку, посыпана зеленью.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом свеклы, сметаны и пассерованного лука.

Цвет — темно-вишневый.

Консистенция — мягкая, форма нарезки сохранена.

РЕЦЕПТУРА № 345.

СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	223	175*
Яблоки	71	50*
Масло сливочное	10	10
Сахар	5	5
Соус № 863	—	25
Масса тушеной свеклы	—	250
Масло сливочное	10	10
Выход	—	260

* Масса вареной очищенной свеклы.

** Масса яблок без кожицы с удаленным семенным гнездом.

Технологические требования к основному сырью

Свекла свежая, не привявшая, целая, здоровая, однородной окраски, свойственной данному сорту. Мякоть сочная, темно-красная.

Технология приготовления

Вареную очищенную свеклу и очищенные от кожицы с удаленным семенным гнездом яблоки нарезают ломтиками, перемешивают, заправляют маслом, сахаром, сметанным соусом и тушат 10—15 мин. Поливают маслом и посыпают зеленью при отпуске.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные ломтиками и стушенные в соусе свеклу и яблоки уложены горкой на тарелку, политы маслом сливочным и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — сладкий, с ароматом свеклы и яблок.
Цвет — темно-вишневый.
Консистенция — мягкая, форма нарезки сохранена.

РЕЦЕПТУРА № 346.

МОРКОВЬ, ТУШЕНАЯ С РИСОМ И ЧЕРНОСЛИВОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	75	60	169	135	156	125
Петрушка (корень)	13	10	13	10	13	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Чернослив	27	40*	27	40*	—	—
Сахар	5	5	5	5	5	5
Крупа рисовая	25	25	—	—	40	40
Масса тушеной моркови с рисом	—	150	—	—	—	250
Масса тушеной моркови	—	—	—	150	—	—
Выход	—	190	—	190	—	250

* В графе нетто указана масса вареного чернослива.

Технологические требования к основному сырью

Морковь и петрушка имеют свежие корнеплоды, без заболеваний, целые, сухие, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенные морковь и корень петрушки нарезаны мелкими кубиками, слегка обжаривают. Чернослив промывают, заливают водой, добавляют сахар и варят.

В отвар закладывают обжаренные овощи, крупу рисовую, соль и припускают до готовности. При отпуске блюдо оформляют черносливом. Можно подать со сметаной (20—30 г) соответственно увеличив выход блюда. Допускается приготовление без петрушки с соответствующим увеличением закладки моркови.

Требование к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные мелкими кубиками морковь и лук обжарены, соединены с вареным черносливом и рисом, припущены до готовности, уложены на тарелку или мельхиоровую сковороду, оформлены черносливом.

Вкус и запах — сладкий вкус, аромат моркови, чернослива.

Цвет — овощей натуральный.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 347.

КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ, ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175	280	210	307	230
Морковь	31	25	19	15	13	10
Петрушка (корень)	11	8	11	8	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	18	15	12	10
Кулинарный жир	15	15	15	15	15	15
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Соус №№ 824, 848, 863	—	50	—	50	—	50
Выход	—	250	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля спелые, здоровые, неповрежденные, непроросшие, сухие, чистые.

Корнеплоды (морковь, петрушка) — свежие, здоровые, незагрязненные, целые, без механических повреждений и вредителей, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Картофель и коренья, нарезанные дольками, слегка обжаренные по отдельности, лук пассеруют, соединяют и заливают соусом красным или томатным, или сметанным, добавляют перец горошком, лавровый лист, соль и тушат.

Консервированный зеленый горошек кладут за 5 мин до готовности.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны дольками, обжарены и вместе с соусом и зеленым горошком уложены горкой в баранчик или на тарелку.

Вкус и запах — слегка острый, с ароматом овощей, специй, без запаха прелых овощей.

Цвет — соуса — светло-коричневый или светло-оранжевый, или светло-серый.

Консистенция — овощи мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 348.

РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	67	50	67	50	107	80
Морковь	58/46**	31	50/40**	27	50/40**	27
Петрушка (корень)	13/10**	6	13/10**	6	—	—
Лук репчатый	60/30**	25	36/30**	15	24/20**	10
Репа	—	—	53/40**	31	53/40**	31
или брюква	—	—	51/40**	31	51/40**	31
Капуста свежая белокочанная	—	—	38/30**	27	63/50**	45
Капуста цветная	50/26**	23	—	—	—	—
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Соус №№ 824, 848, 863	—	75	—	75	—	75
Тыква	43	30	43	30	—	—
или кабачки	45	30	45	30	—	—
Горошек зеленый консервированный	31	20	—	—	—	—
Чеснок	—	—	1	0,8	—	—
Перец черный горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса рагу	—	250	—	250	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Выход	—	260	—	255	—	255

* При отсутствии того или иного вида овощей, указанных в рецептуре, можно приготовить блюдо из остальных овощей, соответственно увеличив их закладку.

**В графе брутто в числителе указана масса.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Корнеплоды — свежие, целые, сухие, без заболеваний, без повреждений.

Кочаны капусты должны быть целыми, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистыми, свежими.

Кабачки недозрелые с нежной кожицей, чистые, целые.

Тыквы — плоды свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Технология приготовления

Нарезанные дольками или кубиками картофель и коренья слегка обжаривают, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают, цветную — разбирают на отдельные кочешки и варят. Затем картофель и овощи соединяют с соусом красным или томатным, или сметанным и тушат 10—15 мин. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян, припущенную белокочанную капусту или

вареную цветную капусту и продолжают тушить 15—20 мин. За 5—10 мин до готовности кладут горошек зеленый консервированный, растертый чеснок и специи. При отпуске рагу поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель и коренья нарезаны дольками или кубиками, обжарены и с соусом подвергнуты тушению.

Вкус и запах — слегка острый, с ароматом овощей, специй, чеснока и соуса. Не допускается запаха пареных и подгоревших овощей.

Цвет — близкий свежим овощам; соуса — темно-красный.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки, за исключением: картофеля, тыквы, кабачков и цветной капусты, у которых форма нарезки может быть частично нарушена.

РЕЦЕПТУРА № 349.

РАГУ ОВОЩНОЕ С КАШЕЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	107	80
Капуста белокочанная	63/50*	45
Морковь	50/40*	27
Лук репчатый	24/20*	10
Крупа рисовая	14	40**
или пшено	16	40**
или крупа перловая	13	40**
Маргарин столовый	15	15
Соус № 824	—	75
Масса рагу	—	250
Масло сливочное	10	10
Выход	—	260

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** Масса готовой каши.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля спелые, здоровые, неповрежденные, сухие, непроросшие, чистые.

Капуста белокочанная, свежая, чистая, головки не треснутые, плотные, неповрежденные механически и вредителями.

Зерна крупы (рисовая, пшено, перловая), освобождены от цветочных пленок и оболочки. Цвет, вкус и запах соответствует данному виду крупы, без затхлости и плесневелости, без минеральных примесей.

Технология приготовления

Очищенные картофель, морковь нарезают кубиками или дольками и обжаривают отдельно, лук пассеруют. Капусту белокочанную нарезают шашками и припускают. Из крупы варят рассыпчатую кашу. Подготовленные овощи соединяют с красным соусом и тушат до полуготовности, а затем добавляют кашу, перемешивают и доводят до готовности. При отпуске поливают маслом и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны кубиками или дольками, обжарены и стушены вместе с рассыпчатой кашей и соусом, уложены на тарелку, политы маслом и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, слегка острый, с ароматом овощей, специй, без запаха подгоревших и пареных овощей.

Цвет — близкий свежим овощам, каше.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 350.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ ИЛИ ЛУКОМ И ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	267	200	197	148	251	188
Кулинарный жир	10	10	8	8	10	10
Лук репчатый	36	30	48	40	36	30
Кулинарный жир	5	5	5	5	5	5
Масса лука пассерованного	—	15	—	20	—	15
Грибы белые свежие	101	77	—	—	50	38
или грибы белые сушеные	25	50	—	—	12,5	25
или шампиньоны свежие	164	125	—	—	83	63
Кулинарный жир	5	5	—	—	5	5
Масса жареных грибов	—	50	—	—	—	25
Соус №№ 824, 848	—	50	—	50	—	50
Перец горошком	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Лавровый лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса готового блюда	—	300	—	200	—	250
Помидоры свежие	—	—	93	79	—	—
Кулинарный жир	—	—	2	2	—	—
Масса жареных помидоров	—	—	—	50	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Грибы сушеные должны быть чистыми и цельными, сухими, цвет темно-коричневый. Вкус и запах свойственные сушеным грибам.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный.

Помидоры целые, незагрязненные, однородные по размеру и по степени зрелости, спелые без повреждений механических и вредителями.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками или дольками среднего размера и обжаривают. Подготовленные белые свежие грибы, нарезанные дольками, или свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками жарят. Сушенные грибы варят, а затем жарят. В картофель добавляют жареные грибы, пассерованный лук, нарезанный полукольцами или дольками, заливают соусом красным или томатным, кладут специи и тушат до готовности. Жареные помидоры кладут рядом или вокруг картофеля при отпуске. Блюдо можно готовить без помидоров, соответственно уменьшив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезанный дольками или кубиками, грибы нарезанные ломтиками, лук — полукольцами, обжаренные и протушенные.

Вкус и запах — слегка острый, с ароматом овощей, специй.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 351.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С СУХОФРУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	300	225
Изюм	31	30
Чернослив	20	20
Сахар	10	10
Мука пшеничная	5	5
Маргарин столовый	10	10
Корица	0,1	0,1
Выход	—	300

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Сухофрукты — без плесени, без повреждений вредителями.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, заливают небольшим количеством (10—15% от массы продуктов) горячей воды, солят, добавляют промытый изюм, чернослив, толченную

корицу, сахар и маргарин, тушат до готовности. За 5 мин до конца тушения картофель заправляют пассерованной мукой, разведенной холодной водой и вновь доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезан кубиками, соединен с изюмом, черносливом и корицей.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом изюма, корицы и чернослива.

Цвет — картофеля — белый, изюма и чернослива — свойственный данному виду продукта.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 352.

ГРИБЫ С КАРТОФЕЛЕМ ИЛИ С КАРТОФЕЛЕМ И ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые свежие	162	123	142	108	101	77
или грибы сушеные	40	40	35	35	25	25
или шампиньоны свежие	263	200	230	175	164	125
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	80	—	70	—	50
Картофель	165	124	185	139	179	134
или картофель молодой	160	128	180	144	173	138
Помидоры свежие	94	80	—	—	—	—
Лук репчатый	24	20	36	30	48	40
Кулинарный жир	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	10	—	15	—	20
Соус №№ 824, 863	—	—	—	—	—	50
или сметана	40	40	30	30	—	—
Выход	—	300	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Грибы сушеные должны быть чистыми и цельными, сухими, цвет темно-коричневый. Вкус и запах свойственные сушеным грибам.

Помидоры одинаковые по размеру и по степени зрелости, спелые, без повреждений механических и вредителями.

Технология приготовления

Подготовленные белые, свежие грибы, нарезанные дольками или свежие шампиньоны, нарезают ломтиками, жарят. Сушеные грибы варят, а затем жарят. Очищенный картофель, нарезанный кубиками среднего размера или дольками припускают до полуготовности в небольшом количестве воды (0,2 л на 1 кг). Лук нарезанный полукольцами или дольками пассеруют.

Затем все соединяют, заправляют сметаной или соусом красным или сметанным и тушат до готовности. Перед окончанием тушения кладут помидоры, нарезанные дольками. При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Требование к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — грибы нарезанные дольками, картофель кубиками, лук дольками, обжарены и протушены в соусе.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом овощей и соуса.

Цвет — овощей и соуса красного — светло-коричневый; овощей и соуса сметанного — кремовый.

Консистенция — мягкая, сочная, овощи сохраняют форму нарезки.

РЕЦЕПТУРА № 353.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕНЫЙ ЛОМТИКАМИ (из отварного)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	331	241*	413	301*	413	301*
Кулинарный жир	19	19	24	24	24	24
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый	15	15	10	10	—	—
или сметана	—	—	20	20	—	—
Выход с маргарином	—	215	—	260	—	250
со сметаной	—	—	—	270	—	—

* Масса вареного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Картофель, сваренный в кожуре, охлаждают, очищают, нарезают тонкими ломтиками, солят, кладут на сковородку с разогретым жиром и жарят, периодически встряхивают. Жарить картофель можно и на растительном масле. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или сметаной, можно подавать с зеленым луком по 5—10 г на порцию.

Требование к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель, сохранивший форму нарезки, на поверхности румяная корочка, полит сметаной или маргарином.

Вкус и запах — в меру соленый вкус, аромат жареного картофеля, сметаны.

Цвет корочки — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, корочка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 354.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ БРУСОЧКАМИ, ИЛИ ДОЛЬКАМИ, ИЛИ КУБИКАМИ, ИЛИ ЛОМТИКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	387	290	483	362	483	362
Кулинарный жир	20	20	25	25	25	25
Масса жареного картофеля	—	200	—	250	—	250
Маргарин столовый	15	15	10	10	—	—
или сметана	—	—	20	20	—	—
Выход с маргарином	—	215	—	260	—	250
со сметаной	—	—	—	270	—	—

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15—20 мин, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Если картофель полностью не поджарился, его надо поставить на несколько минут в жарочный шкаф. При жаренье в электросковороде перед окончанием жаренья закрывают крышку и картофель доводят до готовности.

При отпуске картофель поливают растопленым маргарином или сметаной и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель, сохранивший форму нарезки, полит маргарином или сметаной, посыпан зеленью.

Вкус и запах — слегка соленый, аромат жареного картофеля, сметаны.

Цвет — от желтого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, корочка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 355.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ ВО ФРИТЮРЕ БРУСОЧКАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	400	300	533	400	667	500
Кулинарный жир	24	24	31	32	40	40
Масса жареного картофеля	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	—	—
Выход	—	165	—	210	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковородку или противень в кипящий жир и жарят до готовности 8—10 мин. Жареный картофель откладывают на дуршлаг для стекания жира и посыпают мелкой солью. При отпуске картофель поливают растопленным маргарином или маслом.

Требование к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезан на брусочки, обжарен во фритюре, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареного картофеля.

Цвет корочки — желтый или светло-коричневый на отдельных кусочках.

Консистенция — корочка слегка хрустящая, на разрезе — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 356.

КАРТОФЕЛЬ, ЖАРЕННЫЙ С ЛУКОМ ИЛИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель жареный № 353 или № 354	—	200	—	200	—	250
Лук репчатый	60	50	24	20	48	40
Кулинарный жир	7	7	4	4	6	6
Масса пассерованного лука	—	25	—	10	—	20
Грибы белые свежие	151	115	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	247	188	164	125	—	—
или грибы белые сушеные	37,5	37,5	25	25	—	—
Кулинарный жир или масло растительное	7	7	4	4	—	—
Масса жареных грибов	—	75	—	50	—	—
Выход с луком	—	—	—	—	—	270
с грибами и луком	—	300	—	260	—	—

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Лук репчатый — луковицы цельные, сухие, незагрязненные.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый. Запах свойственный сушеным грибам.

Технология приготовления

Подготовленные белые свежие грибы, нарезанные дольками, или свежие шампиньоны, нарезанные ломтиками, жарят. Сушеные грибы варят, а затем жарят. Лук, нарезанный полукольцами или дольками, пассеруют. При отпуске жареный картофель перемешивают с луком и грибами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель жареный, сохранивший форму, нарезан ломтиками или брусочками, перемешан с жареными грибами или луком, оформлен зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареного картофеля, грибов, лука.

Цвет — жареного картофеля желтый, грибов — коричневый, лука — золотистый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 357.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	213	160	287	215	293	220
Яйца	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6	—	—
Сухари или мука пшеничная	10	10	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	170	—	225	—	225
Кулинарный жир или растительное масло	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	200	—	200
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус №№ 848, 863, 865, 868	—	75	—	75	—	50
Выход с жиром	—	165	—	210	—	205
со сметаной	—	180	—	220	—	215
с соусом	—	225	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. В протертый картофель, охлажденный до 40—50°С добавляют яйца, массу перемешивают, из него формуют котлеты, по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или муке.

Подготовленные котлеты поджаривают с обоих сторон. При отпуске поливают сметаной иил соусом томатным, сметанным, сметанным с луком, грибным. Сметану и соус можно подавать отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты запанированы в сухарях, обжарены с обеих сторон до получения золотистой корочки, уложены на блюдо или тарелку по 2 шт. на порцию, политы маслом и украшены зеленью. Сбоку к ним подлит соус или отдельно подана сметана.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом обжаренного картофеля, масла или соуса.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — от белого до кремового.

Консистенция — корочки — слегка хрустящая; оболочка — пышная, рыхлая, в разрезе — однородная масса, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 358.

КОТЛЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	200	150
Творог	76	75
Мука пшеничная	10	10
Яйца	1/4 шт.	10
Маргарин столовый	5	5
или масло сливочное	5	5
Сухари пшеничные	10	10
Масса полуфабриката	—	250
Маргарин столовый	10	10
Масса готовых котлет	—	225
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5
или сметана	25	25
Выход с жиром	—	230
со сметаной	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Творог однородной консистенции, цвет белый, вкус и запах чистый, кисло-молочный.

Технология приготовления

Очищенный картофель варят, обсушивают и протирают горячим. Протертый картофель, охлажденный до 40—50°С, соединяют с протертым творогом, мукой, яйцами, растопленным маслом. Полученную массу вымешивают, формуют из нее котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон. При отпуске поливают жиром или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты, запанированные в пшеничных сухарях, с золотистой корочкой без трещин и ломаных краев, уложены на тарелку, политы маслом или сметаной, украшены зеленью.

Вкус и запах — слегка соленый, аромат обжаренного картофеля, творога, сметаны или масла сливочного.

Цвет — на разрезе — от белого до кремового, корочки — золотистый, оболочки — желтый или светло-коричневый.

Консистенция — пышная, рыхлая, без комочков непротертого картофеля и творога.

РЕЦЕПТУРА № 359.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	241	181	241	181	248	186
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	—	—
Масса картофельная	—	180	—	180	—	180
Грибы сушеные белые	10	10	—	—	—	—
Лук репчатый	48	40	48	40	48	40
Морковь	—	—	—	—	38	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Яйца	—	—	1/2 шт.	20	—	—
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Сухари или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных зраз	—	200	—	200	—	200
Маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус №№ 848, 863, 868	—	75	—	75	—	50
Выход с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Морковь свежая, без заболеваний, целая, сухая.

Лук репчатый — луковицы цельные, сухие, незагрязненные.

Яйца — свежие, скорлупа чистая, сухая, цельная.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый. Запах свойственный сушеным грибам.

Технология приготовления

Вареный очищенный картофель протирают в горячем виде, охлаждают до 40—50°С, добавляют яйца, массу перемешивают. Формуют лепешки по 2 шт. на порцию, на середину которых кладут фарш и соединяют их края так, чтобы фарш был в середине изделия. Затем изделие панируют в сухарях или муке, придавая форму кирпичика с овальными краями и жарят с обеих сторон.

Для фарша: репчатый лук нарезают соломкой и пассеруют варят грибы, мелко режут и обжаривают, морковь, нарезанную со-

ломкой, припускают с жиром. Лук смешивают с жареными грибами или вареными мелко нарубленными яйцами, или припущенной морковью, солят, добавляют молотый перец. При отпуске поливают жиром, сметаной или соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зразы овальной формы с тупыми концами, на поверхности поджаристая корочка, уложены на тарелку, политы маслом или соусом, украшены зеленью.

Вкус и запах — вкус в меру соленый, вареного обжаренного картофеля с фаршем и соусом.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе цвет фарша — светло-коричневый, оболочки — светло-кремовый или кремовый.

Консистенция — корочка слегка хрустящая; оболочки — пышная, рыхлая, нетягучая, без комочков непротертого картофеля; фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 360.

КРОКЕТЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	200	150	233	175	233	175
Яйца	1/3 шт.	13	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Шампиньоны свежие	47	36	—	—	—	—
Лук репчатый	21	18	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	—	—	—	—
Мука пшеничная	10	10	10	10	10	10
Сухари	10	10	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	200	—	200	—	200
Масло растительное или кулинарный жир	20	20	20	20	20	20
Масса жареных крокет	—	180	—	180	—	180
Соус №№ 828, 848, 868	—	75	—	50	—	50
Выход	—	255	—	230	—	230

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля свежие, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Яйца — свежие, скорлупа сухая, чистая, цельная.

Лук репчатый — чистый, сухой, цельный.

Технология приготовления

В протертый вареный картофель, охлажденный до 50°С добавляют 1/3 пшеничной муки и желтки яиц, перемешивают. Из полученной массы формуют шарики, груши (по 3—4 на порцию), панируют их в оставшейся муке, затем опускают в белки, панируют в сухарях и жарят в большом количестве жира. При приготовлении крокет с шампиньонами в картофельную массу добавляют мелко нарезанные поджаренные грибы и лук.

При отпуске поливают соусом красным с луком и огурцами, томатным, грибным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия, сохранившие форму шариков и груш с румяной корочкой на поверхности, уложены на тарелку, политы соусом, украшены зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом обжаренного картофеля, грибов, лука, соуса.

Цвет — корочки — золотисто-желтый, на разрезе белый или кремовый, начинки — светло-коричневый.

Консистенция — корочка слегка хрустящая, оболочки — пышная, рыхлая, без комков непротертого картофеля.

РЕЦЕПТУРА № 361.

КОТЛЕТЫ МОРКОВНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	175	140	156	125	200	160
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Молоко	30	30	15	15	—	—
Бульон	—	—	15	15	—	—
или вода	—	—	—	—	35	35
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сухари пшеничные	12	12	12	12	12	12
или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	25	25	20	20
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	50
Выход с жиром	—	165	—	160	—	155
с соусом	—	225	—	225	—	200
со сметаной	—	180	—	175	—	170

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Морковь нарезают тонкой соломкой или пропускают через овощерезку, затем ее припускают в молоке с жиром, или в молоке с бульоном, или в воде. Перед окончанием припускания тонкой струйкой всыпают манную крупу, размешивают и варят до готовности. Полученную массу охлаждают до 40—50°С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по II), перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях или в муке, жарят с обеих сторон.

При отпуске поливают жиром или сбоку заливают сметану, или соус молочный, или сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты, сохранившие форму, запанированы в сухарях или в муке и обжарены с обеих сторон до золотистой корочки. Готовые изделия уложены на тарелку, сбоку подлит соус или отдельно подана сметана.

Цвет — корочки — темно-золотистый, в разрезе — оранжевый.

Вкус и запах — слегка кисло-сладкий, с ароматом поджаренной моркови с примесью творога.

Консистенция — корочки — слегка хрустящая; в середине — рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и непроваренных комков манной крупы.

РЕЦЕПТУРА № 362.

КОТЛЕТЫ СВЕКОЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Свекла	217	217	177	177	217	217
Масса вареной очищенной свеклы	—	170	—	138	—	170
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 859, 863, 865	—	75	—	75	—	50
или сметана	30	30	20	20	20	20
Выход с соусом	—	225	—	225	—	200
со сметаной	—	180	—	170	—	170

Технологические требования к основному сырью

Свекла однородная по цвету, свежая, целая, без заболеваний, без повреждений вредителями и механических.

Творог однородной консистенции, цвет белый, вкус и запах чистые, кисло-молочные, без посторонних.

Технология приготовления

Сваренную в кожуре свеклу очищают, протирают или пропускают через овощерезку и прогревают с жиром, затем всыпают тонкой струйкой при помешивании манную крупу и варят до готовности. Массу охлаждают до 40—50°С, добавляют соль, яйца, протертый творог (по I), перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и жарят с обеих сторон.

Отпускают со сметаной или соусом молочным, сметанным, сметанным с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты запанированы в пшеничных сухарях, обжареные с обеих сторон до образования корочки, уложены на тарелку, украшены зеленью. Отдельно подана сметана или соус.

Вкус и запах — сладковатый, с ароматом свеклы, сметаны, соуса.

Цвет — корочки — коричневый, на разрезе — свекольный.

Консистенция — корочка слегка хрустящая, оболочка — пышная, рыхлая, без кусочков непротертой свеклы и творога.

РЕЦЕПТУРА № 363.

КОТЛЕТЫ КАПУСТНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	200	160	163	130	213	170
Молоко	30	30	15	15	—	—
Бульон	—	—	15	15	—	—
или вода	—	—	—	—	35	35
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	18	18
Яйца	1/2 шт.	20	1/5 шт.	8	—	—
Яблоки свежие	—	—	43	38	—	—
Сухари	12	12	12	12	12	12
Масса полуфабриката	—	180	—	180	—	180
Кулинарный жир	10	10	10	10	10	10
Масса жареных котлет	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	25	25	25	25	20	20
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	50
Выход с жиром	—	165	—	160	—	155
со сметаной	—	175	—	175	—	170
с соусом	—	225	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, непроросшие, свежие.

Технология приготовления

Капусту нарезают соломкой или мелко рубят, припускают с жиром в молоке или в молоке с добавлением бульона или воде до полуготовности. Всыпают тонкой струйкой манную крупу, тщательно перемешивают и варят 10—15 мин. При приготовлении котлет с яблоками, яблоки нарезают соломкой, припускают с небольшим количеством жира и соединяют с готовой капустой. Массу охлаждают до 40—50°С, добавляют в нее сырые яйца и соль, тщательно перемешивают, формуют котлеты по 2 шт. на порцию, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. При отпуске поливают растопленным маслом или маргарином, или сметаной, или соусом молочным, или сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты запанированы в сухарях, обжарены до золотистой корочки, уложены на тарелку, политы маслом или сметаной или соусом, украшены зеленью, сметану и соус можно подать отдельно.

Вкус и запах — сладковатый с легкой кислотностью (за счет яблок), аромат обжаренной капусты в сухарях.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — кремовый или бледно-зеленый.

Консистенция — однородная, рыхлая (без крупных кусочков капусты); корочка слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 364.

ШНИЦЕЛЬ ИЗ КАПУСТЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста свежая белокочанная	281	225	225	180	225	180
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	1/8 шт.	5
Сухари	20	20	15	15	15	15
Масса полуфабрикатов	—	235	—	190	—	190
Кулинарный жир	15	15	10	10	10	10
Масса жареного шницеля	—	185	—	150	—	150
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	50
Выход с жиром	—	200	—	160	—	155
со сметаной	—	215	—	170	—	165
с соусом	—	260	—	225	—	200

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, непроросшие, свежие.

Технология приготовления

Кочан капусты после зачистки варят целиком 10—12 мин в кипящей подсоленной воде, слегка охлаждают и разбирают на листья. Утолщенные части листьев срезают или отбивают тяпкой. Затем складывают по 2 листа, придают им овальную форму, панируют в муке, смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают с обеих сторон. Отпускают с растопленным маргарином, или маслом, или сметаной, или соусом молочным, или сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия овальной формы, обжарены до получения румяной корочки, уложены на тарелку, политы маслом или соусом или сметаной, украшены зеленью. Соус и сметану можно подать отдельно.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом капусты и поджаренной панировки, сметаны, соуса.

Цвет поверхности — золотистый, на разрезе — кремовый или бледно-зеленый.

Консистенция — мягкая, сочная; корочка — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 365.

КАПУСТА ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	334	267	334	267	416	333
или брюссельская	440	286	440	286	549	357
или цветная	427	222	427	222	535	278
или кольраби	549	357	549	357	686	446
Маргарин столовый	20	20	15	15	10	10
или масло сливочное	20	20	15	15	10	10
Масса жареной капусты	—	200	—	200	—	250
Яйца	1 шт.	40	—	—	—	—
Сухари	—	—	10	10	—	—
Выход	—	240	—	210	—	250

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, свежие.

Яйца свежие, скорлупа чистая, сухая, без трещин.

Технология приготовления

Капусту белокочанную нарезают шашками, кольраби — кружочками, брюссельскую и цветную разбирают на кочетки. Капусту варят в кипящей подсоленной воде в течение 5—10 мин, затем обжаривают, заливают яйцами (I колонка) или посыпают сухарями (II колонка) и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 3—5 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — капуста, сохранившая форму нарезки, уложена на порционную сковородку, залита яйцами (I колонка) или посыпана сухарями (II колонка) и запечена в духовом шкафу, посыпана рубленой зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареной капусты.

Цвет — поверхности — золотистый; в разрезе — светло-коричневый.

Консистенция — сочная, мягкая, не волокнистая.

РЕЦЕПТУРА № 366.

ОЛАДЬИ ИЗ ТЫКВЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тыква	279	195
Мука пшеничная	50	50
Молоко	30	30
Яйца	1/2 шт.	20
Сахар	15	15
Сода	2	2
Кулинарный жир	15	15
Сметана	30	30
Выход	—	280

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, зрелые, здоровые, незагрязненные, окраска и форма свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена, протирают. В полученную массу добавляют муку, молоко, сахар, яйца и соль и перемешивают до образования однородной массы.

На раскаленную сковороду или противень раскладывают ложкой тесто и жарят оладьи с обеих сторон. Подают по 2—4 шт. на порцию, поливают сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овальной или круглой формы; оладьи без рваных краев, пористые; поверхность равномерно зарумянена с обеих сторон, не подгорелая.

Вкус и запах — вкус сладковатый, аромат жареной тыквы.

Цвет — на поверхности — светло-коричневый, на изломе — свойственный натуральному цвету тыквы.

Консистенция — однородная, без кусочков непротертой тыквы.

РЕЦЕПТУРА № 367.

ПОМИДОРЫ, БАКЛАЖАНЫ И ДРУГИЕ ОВОЩИ ЖАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	280	238	—	—
или баклажаны	202	192	269	256
или кабачки	280	224	374	299
или тыква	269	188	357	250
Мука пшеничная	5	5	5	5
Кулинарный жир	15	15	12	12
Масса жареных овощей	—	150	—	200
Сметана	40	40	20	20
или соус №№ 859, 863, 864	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	190	—	220
с соусом	—	225	—	275

Технологические требования к основному сырью

Помидоры чистые, свежие, целые, неперезрелые, спелые.

Баклажаны — чистые, свежие, здоровые по форме и окраске свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту, без повреждений.

Кабачки — недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые, по форме и окраске. Свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Тыква — плоды свежие, зрелые, здоровые, без повреждений.

Технология приготовления

Подготовленные помидоры промывают, нарезают поперек кружочками, солят и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны промывают, очищают от кожицы, нарезают кружочками, солят и оставляют на 10—15 мин для удаления горечи, затем промывают, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон.

Кабачки с плотной мякотью, мелкими семенами и тыкву очищают от кожицы, у тыквы и крупных кабачков удаляют семена, нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Баклажаны, тыкву доводят до готовности в жарочном шкафу. При подаче жареные овощи поливают сметаной или соусом молочным или сметанным или сметанным с томатом и посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны на кусочки одинаковой формы и размера, обжарены с обеих сторон, толщина кусочков тыквы, баклажан, кабачков не более 1,5 см, аккуратно уложены и политы сметаной или соусом.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат свойственный данным овощам.

Цвет поверхности — светло-коричневый, на изломе — свойственный натуральному цвету овощей.

Консистенция — мягкая, сочная, корочки — нежная.

РЕЦЕПТУРА № 368.

КАБАЧКИ, ЖАРЕННЫЕ С ПОМИДОРАМИ ИЛИ С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	280	224	186	149	186	149
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Кулинарный жир	5	5	5	5	4	4
Масса жареных кабачков	—	150	—	100	—	100
Грибы белые свежие	101	77	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	164	125	164	125	—	—
или сушеные белые грибы	25	25	25	25	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	93	79	93	79	93	79
Кулинарный жир	15	15	15	15	10	10
Масса жареных грибов	—	50	—	50	—	—
Соус №№ 863, 864	—	50	—	50	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15
Масса жареных помидоров	—	50	—	50	—	50
Выход с соусом	—	300	—	250	—	200
со сметаной	—	280	—	220	—	165

Технологические требования к основному сырью

Кабачки недозрелые с нежной кожицей, чистые, целые, по форме и окраске свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту, без повреждений.

Помидоры чистые, свежие, целые, неперезрелые.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый. Запах свойственный сушеным грибам.

Технология приготовления

Кабачки, помидоры и грибы жарят. При отпуске вокруг кабачков укладывают помидоры. Грибы кладут сверху на кружочки кабачков, поливают соусом или сметаной. Блюдо украшают веточкой зелени или посыпают мелко нарезанной зеленью.

Соусы: сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овощи нарезаны равномерно, обжарены до золотистой корочки, уложены на тарелку (вокруг кружочков кабачков — помидоры, сверху на кабачках жареные грибы), политы соусом или сметаной, украшены зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареных кабачков, грибов.

Цвет — корочки на кабачках золотисто-желтый или светло-коричневый, грибов — светло-коричневый.

Консистенция — овощей — мягкая, сочная, корочки — нежная.

РЕЦЕПТУРА № 369.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Грибы белые свежие	151	115
или грибы белые сушеные	37,5	37,5
или грибы белые маринованные или соленые (в бочковой таре)	140	115
или шампиньоны свежие	247	188
или сморчки свежие	179	150
Маргарин столовый	10	10
Масса жареных грибов	—	75
Соус № 863	—	75
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Грибы белые свежие — не старые, не поврежденные механически и вредителями.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый, запах свойственный сушеным грибам.

У маринованных грибов — шляпки чистые, целые, мякоть плотная, упругая.

Технология приготовления

Вареные сушеные грибы, или свежие белые, или шампиньоны, или вареные сморчки нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности. Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые от рассола, промывают, в дальнейшем их приготавливают так же, как и свежие грибы. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5—10 мин. Грибы можно готовить с пассерованным луком (10—20 г на порцию), соответственно увеличив выход блюда. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареные грибы залиты соусом сметанным, уложены в баранчик, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареных грибов, сметаны, лука.

Цвет — жареных грибов светло-коричневый или темно-коричневый.

Консистенция — мягкая, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 370.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Грибы белые свежие	151	115	151	115	75,5	57,5
или грибы белые сушеные	37,5	37,5	37,5	37,5	18,7	18,7
или грибы белые маринованные	140	115	140	115	75	57,5
или соленые (в бочковой таре)	140	115	140	115	70	57,5
или шампиньоны свежие	247	188	247	188	124	94
или сморчки свежие	179	150	179	150	89,5	75
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Масса жареных грибов	—	75	—	75	—	37,5
Соус № 863	—	75	—	75	—	37,5
Масса грибов с соусом	—	150	—	150	—	75
Картофель	69	52	137	103	207	155
или картофель молодой	66	53	133	106	200	160
Масса вареного картофеля	—	50	—	100	—	150
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Выход	—	210	—	255	—	225

Технологические требования к основному сырью

Грибы свежие, молодые, не поврежденные механически и вредителями.

Грибы сушеные — чистые, цельные, сухие, цвет темно-коричневый. Запах сушеных грибов.

У маринованных грибов шляпки целые, чистые, мякоть упругая, плотная.

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Очищенный сваренный целыми клубнями картофель подсушивают. Вареные сушеные грибы или свежие белые грибы, или шампиньоны нарезают ломтиками или дольками, обжаривают до готовности. Грибы маринованные отделяют от маринада, а соленые — от рассола, промывают, в дальнейшем их приготавливают так же, как и свежие. Готовые грибы заливают соусом сметанным и кипятят 5—10 мин. Грибы в сметанном соусе отпускают с картофелем, поливают маргарином.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареные и прокипяченные в сметанном соусе грибы уложены в баранчик вместе с отварным картофелем, политы маргарином и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареных грибов, соуса сметанного.

Цвет — жареных грибов темно-коричневый, картофеля отварного — белый.

Консистенция — картофель и грибы мягкие, грибы — слегка хрустящие.

РЕЦЕПТУРА № 371.

ДРАНИКИ (белорусское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	400	300
Мука пшеничная	5	5
Сода	1	1
Масса полуфабриката	—	300
Масло растительное	10	10
Масса готового блюда	—	240
Масло сливочное	10	10
или сметана	40	40
Выход с маслом	—	250
со сметаной	—	280

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель протирают, добавляют пшеничную муку, соль, соду, тщательно перемешивают и немедленно выпекают драники.

Подают с маслом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — драники с румяной, поджаристой корочкой на поверхности, уложены на тарелку, политы маслом или сметаной.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареного картофеля.

Цвет — корочки на поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — пористая, мягкая, эластичная.

РЕЦЕПТУРА № 372.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	289	217	233	175	275	206
или картофель молодой	—	—	226	181	266	213
Маргарин	10	10	—	—	—	—
Масса готового картофеля	—	150	—	170	—	200
Соус № 863	—	100	—	100	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	260	—	280	—	335
Выход	—	230	—	250	—	300

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля чистые, целые, непроросшие, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, по I колонке, а по II и III колонкам — варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, нарезают ломтиками, молодой картофель целыми клубнями.

Подготовленный картофель укладывают на порционные сковородки или противень, смазанные жиром, заливают стаканом соуса, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварной или жареный картофель, нарезанный ломтиками или кубиками уложен на порционную сковородку, залит ровным слоем соуса и запечен до образования румяной корочки. Оформлен зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, нежный, с ароматом запеченного картофеля, сметанного соуса.

Цвет — поверхности — золотистый, картофель на разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, нежная, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 373.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ, ИЛИ ЛУКОМ, ИЛИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	109	82	207	155	248	186
или картофель молодой	106	85	200	160	239	191
Масса вареного картофеля	—	80	—	150	—	180
Грибы белые сушеные	25	25	26	25	—	—
или грибы белые свежие	101	77	101	77	—	—
или шампиньоны свежие	164	125	164	125	—	—
Лук репчатый	48	40	—	—	48	40
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса жареных грибов	—	50	—	50	—	—
Масса пассерованного лука	—	20	—	—	—	20
Соус № 863	—	120	—	125	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	280	—	335	—	335
Выход	—	250	—	300	—	300

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний, чистые, однородные по окраске.

Грибы сушеные — чистые, сухие, цельные. Цвет — темно-коричневый, запах свойственный сушеным грибам.

Технология приготовления

Картофель нарезают кубиками, отваривают в подсоленной воде и укладывают на смазанные жиром порционную сковороду или противень. Грибы нарезанные дольками или ломтиками, нарезанный соломкой лук обжаривают, соединяют с соусом сметанным, заливают им картофель, посыпают тертым сыром и запекают.

При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — картофель нарезан кубиками, отварен, залит ровным слоем соуса, смешанного с грибами, и запечен до образования румяной корочки, посыпан зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат картофеля, грибов, соуса сметанного, лука пассерованного.

Цвет — корочки от золотисто-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — картофель мягкий, грибы — мягкие, слегка хрустящие.

РЕЦЕПТУРА № 374.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ЯЙЦОМ И ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель (сырой)	203	152	300	225	387	280
или картофель (предварительно сваренный в кожуре)	175	127	257	187	331	241
Маргарин столовый	10	10	15	15	15	15
Масса жареного картофеля	—	105	—	155	—	200
Лук репчатый	36	30	36	30	36	30
или лук зеленый	29	23	29	23	29	23
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса пассерованного лука	—	15	—	15	—	15
Помидоры свежие	93	79	—	—	—	—
Маргарин столовый	5	5	—	—	—	—
Масса жареных помидор	—	50	—	—	—	—
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	1 шт.	40
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	255
Масса готового продукта	—	225	—	225	—	230
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Выход	—	230	—	230	—	230

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Помидоры — целые, чистые, сухие, свежие, неперезрелые.

Лук репчатый — луковицы целые, сухие, чистые.

Яйца свежие, скорлупа чистая, сухая, цельная.

Технология приготовления

Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, вареный — ломтиками и жарят до готовности. Репчатый лук нарезают полукольцами и пассеруют; при использовании зеленого лука его мелко нарезают и прогревают с жиром. Картофель смешивают с жареным луком, раскладывают на порционные сковородки или противень, смазанные жиром. При приготовлении блюда с помидорами их ошпаривают кипятком, очищают от кожицы, нарезают дольками, солят, слегка обжаривают и кладут поверх картофеля. Заливают взбитыми яйцами с добавлением соли и запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанный ломтиками или кубиками жареный картофель с жареным луком (сверху уложены помидоры по колонке I) залит взбитыми яйцами и запечен до образования румяной корочки, посыпан зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареного картофеля, яиц, зелени.

Цвет — корочки — золотистый, в разрезе — от желтого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, нежная, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 375.

КАРТОФЕЛЬ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С ОКОРОКОМ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	397	397
Масса вареного очищенного картофеля	—	289
Кулинарный жир	15	15
Масса жареного картофеля	—	240
Окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	26	20
Шампиньоны свежие	43	33
Лук репчатый	29	24
Кулинарный жир	15	15
Соус № 863	—	50
Масса фарша	—	100
Сыр	5,4	5
Масса полуфабриката	—	345
Масса готового продукта	—	305
Масло сливочное	5	5
Выход	—	310

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Лук и шампиньоны нарезают соломкой и обжаривают отдельно. Затем их соединяют, добавляют сметанный соус, приготовленный с добавлением грибного отвара, мелко нарезанный обжаренный окорок и тушат 10—15 мин.

Сваренный в кожуре и очищенный картофель уложен на порционную сковороду, смазанную жиром, заливают сметанным соусом с луком, шампиньонами и окороком, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

При отпуске поливают жиром и посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанный ломтиками картофель уложен на порционную сковороду, залит соусом сметанным с луком, окороком и шампиньонами и запечен до образования румяной корочки, посыпан зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый вкус, аромат жареного картофеля, грибов, окорока.

Цвет — корочки на поверхности — золотистый, в разрезе — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 376.

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ ЗАПЕЧЕННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофельное пюре № 376	—	200	—	250	—	250
Яйца	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	—	—
Сметана	10	10	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	223	—	265	—	255
Масса запеченного пюре	—	200	—	240	—	230
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Выход	—	210	—	245	—	235

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Картофельное пюре выкладывают на смазанную жиром порционную сковороду или противень, смазывают смесью яйца со сметаной или сметаной, на поверхность наносят ложкой узор и запекают. При отпуске нарезают на порции и поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — на поверхности блюда запеченная румяная корочка.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат вареного картофеля.

Цвет — пюре кремовый или белый, корочки на поверхности — золотистый.

Консистенция — однородная, не тягучая.

РЕЦЕПТУРА № 377.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ, ИЛИ МОРКОВЬЮ, ИЛИ ДРУГИМ ФАРШЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180	240	180	255	191
Яйца*	1/3 шт.	13	1/3 шт.	13	—	—
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Масса картофеля	—	185	—	185	—	185
Фарши:						
Грибы сушеные	12,5/12,5**	25	—	—	—	—
Лук репчатый	36/30**	15	—	—	24/20**	10
Морковь	—	—	55/44**	30	55/44**	30
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовых пирожков	—	200	—	200	—	200
Масло сливочное						
или маргарин столовый	15	15	10	10	5	5
или сметана	30	30	20	20	15	15
или соус № 863	—	75	—	75	—	75
Выход с жиром	—	215	—	210	—	205
со сметаной	—	230	—	220	—	215
с соусом	—	275	—	275	—	275

* 1/10 нормы яйца оставляют на смазку.

** В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

В свареный, протертый и охлажденный до 40—50°С картофель добавляют яйца, муку и перемешивают. Из картофельной массы разделывают лепешки, заполняют фаршем и формуют пирожки (2—3 шт. на порцию). Сформованные пирожки укладывают на смазанный жиром лист, смазывают яйцом и выпекают.

Для приготовления фарша: вареные грибы мелко рубят и обжаривают, лук нарезают полукольцами и пассеруют, яйца варят, мелко рубят. Морковь нарезают соломкой, пассеруют, компоненты фарша перемешивают.

Пирожки отпускают с жиром, или со сметаной, или с соусом сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия в виде лодочки правильной формы, без слипов; поверхность гладкая, глянцевая; в разрезе — корочки тонкие, фарш распределен равномерно, пирожки уложены на тарелку, политы маслом, сметаной или соусом.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат картофеля, фарша, сметаны.

Цвет — поверхности светло-коричневый, картофельной массы на разрезе — кремовый.

Консистенция — оболочки — однородная, без комочков непротертого картофеля; фарша — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 378.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ВАТРУШКИ С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	233	175	233	175	233	175
Яйца*	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Мука пшеничная	5	5	5	5	5	5
Картофельная масса	—	175	—	175	—	175
Фарши:						
Грибы сушеные	12,5/12,5**	25	—	—	—	—
Лук репчатый	60/50**	25	—	—	—	—
Маргарин столовый	5	5	—	—	—	—
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4,0
Творог	—	—	39	38	53	52
Сахар	—	—	3	3	5	5
Сметана	—	—	10	10	—	—
Масса фарша	—	60	—	60	—	60
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Выход	—	200	—	200	—	200

* 1/10 нормы яйца оставляют на смазку.

** В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Творог однородной консистенции, белого цвета, вкус и запах чистые, кисло-молочные, без посторонних.

Технология приготовления

В сваренный протертый картофель, охлажденный до 40—50°С добавляют яйца, муку и перемешивают. Для ватрушек картофельную массу формуют в виде шариков, делают в них углубления и заполняют грибным или творожным фаршем. Сформованные ватрушки смазывают яйцом и выпекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия круглой формы с фаршем в середине, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат картофеля, грибов, творога.

Цвет — картофельной оболочки — белый; корочки — на поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — картофельной массы — однородная, без кусочков непротертого картофеля; фарша — мягкая, однородная, мажущаяся.

РЕЦЕПТУРА № 379.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ КОТЛЕТЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ ГРИБНЫМ ИЛИ СМЕТАННЫМ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Котлеты картофельные № 357	—	150	—	200
Соус №№ 865, 868	—	130	—	125
Сыр	5,4	5	5,4	5
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	280	—	325
Масса запеченных котлет	—	250	—	300
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5
Выход	—	260	—	305

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородной окраски.

Технология приготовления

Поджаренные картофельные котлеты укладывают на смазанную жиром сковороду, заливают соусом грибным или сметанным с луком, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маргарином и запекают.

При отпуске поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — котлеты запанированы в пшеничных сухарях или в муке, обжаренные с обеих сторон до получения золотистой корочки, залиты соусом и запечены.

Вкус и запах — слегка соленый, с ароматом запеченного картофеля, масла и соуса.

Цвет — поверхности золотистый, на разрезе — от белого до кремового.

Консистенция — пышная, рыхлая, не тягучая, без комков непротертого картофеля.

РЕЦЕПТУРА № 380.

РУЛЕТ ИЛИ ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С ОВОЩАМИ ИЛИ ОВОЩАМИ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Картофель	240	180	240	180	240	180
Масса протертого картофеля	—	175	—	175	—	175
Для фарша:						
Капуста свежая белокочанная	—	—	50/40*	30	50/40*	30
или капуста квашеная	—	—	57*40*	30	57/40*	30
или свежие белые грибы	—	—	61/46*	30	—	—
или грибы сушеные	—	—	15*15/	30	—	—
или шампиньоны свежие	—	—	99/75*	30	—	—
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	—	—
Морковь	19/15*	10	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Яйца**	1/2 шт.	20	—	—	1/4 шт.	10
Масса фарша	—	40	—	40	—	40
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса запеченного рулета или запеканки	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 848, 868, 863	—	75	—	75	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15
Выход с соусом	—	275	—	275	—	250
со сметаной	—	230	—	220	—	215

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов, в знаменателе — масса нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** 1/10 нормы яйца оставляют на смазку.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Сваренный картофель обсушивают и в горячем состоянии протирают и выкладывают на чистую смоченную водой салфетку. На середину массы кладут фарш и придают ей форму рулета, перекладывают швом вниз на смазанный жиром противень; смазывают сметаной, посыпают сухарями, делают ножом 2—3 прокола вдоль рулета, сбрызгивают жиром и запекают.

Для приготовления фарша: нарезанную соломкой или нарубленную капусту обжаривают; лук репчатый, морковь, нарезанную соломкой или ломтиками пассеруют. Вареные сушеные грибы или свежие нарезают соломкой или ломтиками, слегка обжаривают. Капусту или грибы, морковь, лук, вареные рубленые яйца смешивают, добавляют перец. Можно добавить зелень петрушки или укропа (5 г нетто).

При изготовлении запеканки картофельную массу делят на 2 части. Одну половину кладут на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень слоем 2 см, распределяют на нем фарш, покрывают оставшейся картофельной массой. Поверхность разравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают.

Готовый рулет и запеканку режут на порции, при отпуске поливают сметаной или соусом, томатным или грибным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид—куски запеканки квадратной или прямоугольной, рулета — овальной формы, политы соусом или сметаной. Корочки запеканки или оболочка рулета равномерные по толщине, без разрывов; в разрезе — фарш из тушеной капусты с яйцами или грибов.

Вкус и запах — запеченного картофеля с ароматом тушеной капусты или грибов и специй, взятых для фарша, с ароматом соуса или сметаны, вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе цвет картофельной массы — от белого до светло-кремового.

Консистенция — оболочки — рыхлая, не тягучая, однородная, фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 381.

ЗАПЕКАНКА КАПУСТНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная	195	156	195	156	278	222
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Масса припущенной капусты	—	140	—	140	—	200
Яйца	2 шт.	80	1/4 шт.	10	—	—
Крупа манная	—	—	20	20	25	25
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	230	—	180	—	235
Масса готовой запеканки	—	195	—	150	—	200
Сметана	40	40	30	30	20	20
Соус №№ 859, 863, 864	—	75	—	75	—	50
Выход со сметаной	—	235	—	180	—	220
с соусом	—	270	—	225	—	250

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, непроросшие, свежие.

Технология приготовления

По первой колонке мелко нарезанную и припущенную капусту смешивают с яйцами и запекают. По II и III колонкам в припущенную капусту всыпают манную крупу и периодически, помешивая, варят до готовности, после чего охлаждают до 40—50°С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Капустную массу выкладывают ровным слоем на смазанный жиром противень, смазывают сметаной и запекают. Подают нарезанную на порции запеканку со сметаной или с соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана на порции, на поверхности румяная, корочка без трещин, украшена зеленью, сбоку подлит соус или подан отдельно.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат запеченной капусты, сметаны, соуса.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — кремовый или бледно-зеленый.

Консистенция — рыхлая, сочная, не волокнистая.

РЕЦЕПТУРА № 382.

МОРКОВНАЯ ЗАПЕКАНКА С ТВОРОГОМ ИЛИ БЕЗ ТВОРОГА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	150	120	156	125	271	217
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Молоко	—	30	—	—	—	—
Бульон	—	—	—	30	—	—
Вода	—	—	—	—	—	35
Масса припущенной моркови	—	110	—	115	—	200
Крупа манная	10	10	20	20	20	20
Яйца	1/2 шт.	20	1/5 шт.	8	—	—
Творог	76	75	76	75	—	—
Сахар	10	10	10	10	6	6
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Масса готовой запеканки	—	200	—	200	—	200
Масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или сметана	40	40	30	30	20	20
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	50
Выход с соусом	—	275	—	275	—	250
со сметаной	—	240	—	230	—	220
с маслом	—	215	—	210	—	205

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Творог — однородной консистенции; белого цвета; вкус и запах чистые, кисло-молочное.

Технология приготовления

Измельченную морковь припускают с жиром в молоке, или бульоне, или в воде. Перед окончанием припускания тонкой струйкой всыпают манную крупу, хорошо размешивая варят до готовности. Морковную массу смешивают с творогом, яйцами и сахаром, или только с сахаром. Смесь выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями, поверхность выравнивают, смазывают сметаной, ложкой наносят узор и запекают.

При отпуске запеканку режут на порции, поливают маслом, или сметаной, или соусом молочным, сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность запеканки без трещин, покрыта румяной корочкой, порционные куски уложены на тарелку, политы маслом или сметаной, или соусом.

Вкус и запах — слегка кисло-сладкий, с ароматом моркови, творога.

Цвет — на разрезе светло-оранжевый.

Консистенция — рыхлая, однородная, без крупных кусочков моркови и комков манной каши.

РЕЦЕПТУРА № 383.

ПУДИНГ ИЗ МОРКОВИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	168	134	195	156	190	152
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Молоко	32	30	32	30	32	30
Вода	5	5	10	10	10	10
Сахар	5	5	5	5	5	5
Крупа манная	15	15	15	15	—	—
Хлеб пшеничный	—	—	—	—	25	18
Масса морковная	—	175	—	195	—	205
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готового пудинга	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	230	—	230	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	275

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Морковную массу приготовляют как для котлет (рец. № 361), по III колонке вместо манной крупы используют хлеб, предварительно замоченный в молоке и пропущенный через мясорубку. В морковную массу добавляют при размешивании яичные желтки, затем взбитые яичные белки и выкладывают в формы или на противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. При варке пудинга на пару форму смазывают только маслом. Поверхность пудинга смазывают сметаной, наносят узор и запекают в жарочном шкафу или варят на пару.

Отпускают со сметаной, или соусом молочным, или сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные кусочки пудинга с запеченной румяной корочкой на поверхности или без нее (варка на пару), уложены на тарелку, политы сметаной или соусом.

Вкус и запах — запеченной или вареной моркови, слегка кисло-сладкий, приятный.

Цвет — поверхности — золотистый; в разрезе — светло-оранжевый.

Консистенция — рыхлая, пышная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 384.

СУФЛЕ ИЗ МОРКОВИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	146/117*	108	123/98*	90	—	—
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Творог	—	—	31	30	—	—
Сахар	—	—	5	5	—	—
Выход	—	130	—	120	—	—

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Припущенную с жиром и протертую морковь охлаждают до 40—50°С, затем соединяют с протертым творогом, сахаром, яичными желтками и взбитыми белками. Полученную массу выкладывают в смазанные жиром формочки или порционные сковороды и запекают или варят на пару.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нежная, пористая творожно-морковная масса, запеченная в формочках или на порционных сквородках, или сваренная на пару, с румяной корочкой или без нее (варка на пару).

Вкус и запах — запеченной или вареной моркови, слегка кисло-сладкий, приятный.

Цвет — поверхности — золотистый; в разрезе — светло-оранжевый.

Консистенция — пышная, пористая, мягкая, не осевшая.

РЕЦЕПТУРА № 385.

ЗАПЕКАНКА ИЗ МОРКОВИ И ФАСОЛИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	170	136	143	114	184	147
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Масса припущенной моркови	—	125	—	105	—	135
Фасоль	40	84*	50	105*	40	84*
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовой запеканки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
Выход	—	230	—	230	—	220

* Масса отварной фасоли.

Технологические требования к основному сырью

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Фасоль — сухая, без затхлого или другого свойственного ей запаха и вкуса.

Технология приготовления

Подготовленную фасоль варят до готовности и протирают. Припущенную и протертую морковь смешивают с вареной протертой фасолью, добавляют яйца. Массу выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями форму, сковородку смазывают сметаной, посыпают сухарями и запекают. Фасоль можно

заменить соответствующим количеством зеленого горошка, его вводят непротертым. При отпуске поливают сметаной или сметану подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски запеканки с румяной корочкой на поверхности, без трещин, политы сметаной.

Вкус и запах — запеченной моркови и фасоли, вкус сладковатый, приятный.

Цвет — корочки на поверхности светло-коричневый, в разрезе — темно-оранжевый.

Консистенция — однородная, рыхлая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 386.

ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горошек зеленый консервированный	46	30	—	—	—	—
Картофель	137/103*	100	137/103*	100	137/103*	100
Капуста белокочанная свежая	49/39*	35	55/44*	40	70/56*	50
Морковь	41/33*	30	54/43*	40	48/38*	35
Репа	—	—	29/22*	20	29/22*	20
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	24/20*	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Яйца	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8	—	—
Крупа манная	10	10	10	10	10	10
Сухари	10	10	10	10	10	10
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сыр	5,4	5	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	235	—	235	—	235
Масса готовой запеканки	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	25	25	20	20
или масло сливочное	15	15	10	10	5	5
или соус №№ 859, 863, 864	—	75	—	75	—	50
Выход						
со сметаной	—	230	—	225	—	220
с соусом	—	275	—	275	—	250
с маслом	—	215	—	210	—	205

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Морковь свежая, без заболеваний, цельная, сухая.

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений, чистые, непроросшие.

Технология приготовления

Нарезанные соломкой, припущенные отдельно морковь, репу и капусту соединяют с пассерованным луком, нарезанным полукольцами, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Овощную массу смешивают с протертым вареным картофелем, зеленым горошком, охлаждают до 40—50°С, добавляют яйца, выкладывают на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или сковороду, смазывают сметаной, посыпают сухарями или сухарями, смешанными с сыром и запекают.

При отпуске запеканку нарезают на порции и поливают сметаной или маслом, или соусом молочным, или сметанным или сметанным с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность запеканки без трещин с румяной корочкой, нарезана на порции, уложена на тарелку, полита маслом или сметаной, или соусом.

Вкус и запах — в меру соленый вкус, аромат овощей, сметаны, соуса.

Цвет — соответствует цвету овощей, из которых приготовлена запеканка.

Консистенция — рыхлая, нетягучая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 387.

ПУДИНГ ОВОЩНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	42	22	—	—	—	—
Капуста белокочанная свежая	—	—	90	72	70	56
Морковь	28	22	81	65	54	43
Молоко	30	30	30	30	30	30
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса припущенной капусты	—	20	—	65	—	50
Масса припущенной моркови	—	20	—	60	—	40
Картофель	—	—	—	—	112	84
Кабачки	48	38	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	—	—	5	5
Масса обжаренного картофеля	—	—	—	—	—	70
Масса обжаренных кабачков	—	25	—	—	—	—
Зеленый горошек (консервированный)	31	20	46	30	—	—
Крупа манная	10	10	15	15	15	15
Яйца	1 шт.	40	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сметана	—	—	5	5	5	5
Сухари	3	3	5	5	5	5
Сыр	5,4	5	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	170	—	225	—	225
Масса готового пудинга	—	150	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	20	20
или соус №№ 859, 863	—	75	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	180	—	230	—	220
с соусом	—	225	—	275	—	275

Технологические требования к основному сырью

Капуста белокочанная, не влажная, головки свежие, чистые, не треснутые, плотные, незагрязненные, однородные по форме. У ранней капусты могут быть мягкие, но сформированные головки.

Соцветья цветной капусты свежие, белые, чистые, здоровые без проросших внутренних листков, не поврежденными механически и вредителями.

Технология приготовления

Морковь нарезанная мелкими кубиками и нарубленную свежую капусту припускают в молоке с жиром, картофелем, кабачки нарезанные мелкими кубиками, обжаривают, цветную капусту отваривают. В подготовленные овощи и зеленый горошек всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Массу охлаждают до 40—50°С, добавляют желтки и взбитые белки, перемешивают, выкладывают в форму или на противень, смазанные жиром и посыпанные сухарями. Пудинг смазывают сметаной или посыпают тертым сыром и запекают. Отпускают пудинг со сметаной или соусом молочным или сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанный на порции пудинг уложен на тарелку и полит сметаной или соусом, на поверхности румяная корочка без трещин.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат овощей, сметаны.

Цвет — корочка — румяная, на разрезе — розовато-серый с включениями зеленого горошка.

Консистенция — однородная, мягкая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 388.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТЫКВЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Тыква	120	84	181	127	199	139
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Пшено	30	30	40	40	40	40
Молоко	75	75	100	100	100	100
Яйца	1/2 шт.	20	1/5 шт.	8	—	—
Сметана	5	5	5	5	—	—
Масса полуфабриката	—	180	—	235	—	235
Масса запеканки	—	150	—	200	—	200
Соус №№ 859, 863	—	50	—	75	—	50
или сметана	30	30	20	20	15	15
Выход с соусом	—	180	—	220	—	—
со сметаной	—	200	—	275	—	250

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, зрелые, здоровые, незагрязненные, форма и окраска свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную от кожицы и семян тыкву измельчают. В кипящее молоко кладут соль, часть жира, подготовленную тыкву. Затем засыпают промытое в горячей воде пшено и проваривают до загустения. Отывшую до 40—50°С массу соединяют с яйцами, выкладывают на смазанный жиром противень, поверхность разравнивают, ложкой наносят узор и запекают в жарочном шкафу. При отпуске поливают сметаной или соусом молочным или сметанным. Соус можно подать отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана на 1—2 куска на порцию, полита сметаной или соусом (или соус подан отдельно), поверхность запеканки без трещин с румяной корочкой.

Вкус и запах — свежеприготовленной тыквы, чуть сладковатый.

Цвет — поверхности — светло-коричневый, на разрезе — светло-оранжевый.

Консистенция — рыхлая, нежная, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 389.

ПУДИНГ ИЗ ТЫКВЫ И ЯБЛОК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Тыква	143/100*	83
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5
Молоко	50	50
Яблоки	142/125*	100
Сахар	10	10
Корица в порошке	0,1	0,1
Яйца	1/2 шт.	20
Крупа манная	15	15
Сухари	10	10
Масса полуфабриката	—	280
Масса готового пудинга	—	250
Масло сливочное	10	10
или сметана	30	30
или соус № 863	—	75
Выход со сметаной	—	280
с соусом	—	325
с маслом	—	260

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса нетто; в графе нетто — масса готовой продукции.

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, зрелые, здоровые, незагрязненные, окраска и форма, свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

Яблоки — однородные по степени зрелости, не зеленые, и не перезрелые, одинаковые по размеру. Форма, окраска, вкус свойственные данному сорту, не загнившие.

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы и семян, нарезают мелкими кубиками и припускают в молоке с жиром до готовности. Яблоки с удаленным семенным гнездом мелко нарезают кубиками и припускают с сахаром и водой до готовности. Затем тыкву смешивают с яблоками, добавляют корицу, всыпают манную крупу и проваривают до загустения. Полученную массу охлаждают до 40—50°С, добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки. Массу выкладывают на смазанную жиром и посыпанную сухарями форму или противень, поверхность выравнивают, посыпают сухарями и запекают.

При отпуске поливают маслом или сметаной, или соусом сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вынутый из формы пудинг нарезан кубиками, уложен на тарелку, полит маслом или сметаной, или соусом, на поверхности румяная корочка, без трещин.

Вкус и запах — слегка кисло-сладкий вкус, аромат запеченной тыквы, яблок, корицы.

Цвет — на поверхности — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе — светло-оранжевый.

Консистенция — рыхлая, пористая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 390.

СОЛЯНКА ОВОЩНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста тушеная № 342	—	200	—	200	—	200
Лук репчатый	24/20*	10	24/20*	10	48/40*	20
Огурцы соленые	68/41*	35	68/41*	35	68/41*	35
Каперсы	10	5	10	5	10	5
Грибы соленые или маринованные (в бочковой таре)	24	20	24	20	18	15
Масло растительное	10	10	7	7	5	5

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари	3	3	3	3	5	5
Сыр	5,4	5,0	5,4	5,0	—	—
Масса полуфабриката	—	280	—	280	—	280
Масса готовой солянки	—	250	—	250	—	250
Маслина	31	20	—	—	—	—
Вишни или сливы маринованные	22	12	—	—	—	—
Лимон	9	8	—	—	—	—
Выход	—	290	—	250	—	250

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистыми, непроросшими, свежими.

Технология приготовления

Соленые огурцы очищают от кожуры и семян, нарезают ломтиками или ромбиками и припускают. Подготовленные грибы слегка обжаривают, репчатый лук пассеруют. Тушеную капусту соединяют с огурцами, грибами, луком и каперсами, все перемешивают и прогревают. На порционную сковородку или противень, смазанные жиром выкладывают подготовленные овощи и грибы, посыпают тертым сыром смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске солянку нарезают на порции.

По колонке I солянку перед отпуском оформляют лимонами, маслинами, маринованными вишнями и сливами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски солянки уложены на тарелку, по колонке I оформлены лимонами, вишнями или сливами.

Вкус и запах — острый, аромат тушеной капусты и добавленных продуктов, приправ.

Цвет — тушеной капусты и пассерованного лука — светло-коричневый, остальные продукты имеют свой естественный цвет.

Консистенция — капуста сочная, упругая; огурцы и грибы — слегка хрустящие.

РЕЦЕПТУРА № 391.

ГОЛУБЦЫ ОВОЩНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста белокочанная свежая	190	152	190	152	190	152
Масса вареной капусты	—	140	—	140	—	140
Для фарша:						
Грибы белые свежие	79/60*	30	53/40*	20	—	—
или грибы белые сушеные	15/15*	30	10/10*	20	—	—
или шампиньоны свежие	99/75*	30	66/55*	20	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	—	—	28/22*	15	46/37*	25
Репа	—	—	—	—	17/13*	10
Лук репчатый	48/40*	20	36/30*	15	36/30*	15*
Яйца	1/4 шт.	10	—	—	—	—
Крупа рисовая	7	20**	11	30**	11	30**
Зелень петрушки	3	2	3	2	3	2
Маргарин столовый	15	15	15	15	12	12
Масса фарша	—	80	—	80	—	80
Масса полуфабриката	—	220	—	220	—	220
Соус №№ 863, 864	—	100	—	100	—	100
Выход	—	250	—	250	—	250

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** Масса готового риса.

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителями, чистые, непроросшие, свежие.

Грибы сушеные чистые, цельные, сухие, цвет темно-коричневый, запах свойственный сушеным грибам.

Грибы белые свежие, молодые, не поврежденные вредителями и механически. Запах свойственный свежим грибам.

Технология приготовления

Кочан капусты (с удаленной кочерыгой) отваривают в подсоленной воде до полуготовности, разбирают на отдельные листья, утолщенные части листьев слегка отбивают, на подготовленные листья капусты кладут фарш, завертывают в виде конверта. Голубцы укладывают на противень или сковородку, обжаривают, заливают сметанным соусом или сметанным с томатом и запекают.

Для фарша: мелко нарезанные овощи пассеруют, добавляют зелень петрушки, а грибы жарят и соединяют с вареным рассыпчатым рисом, мелко нарезанными вареными яйцами, все перемешивают.

При использовании сушеных грибов, их сначала варят, а потом жарят.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — голубцы прямоугольной формы, с гладкой поверхностью, без трещин, обжарены с обеих сторон, политы соусом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — тушеной свежей капусты, использованных овощей с привкусом и ароматом томата, сметаны.

Цвет — на поверхности слегка румяный, на разрезе соответствует цвету овощей из которых приготовлен фарш.

Консистенция — мягкая, сочная, капуста и фарш без хруста при разжевывании.

РЕЦЕПТУРА № 392.

КАПУСТА ЦВЕТНАЯ, ИЛИ БЕЛОКОЧАННАЯ, ИЛИ САВОЙСКАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капуста цветная	342	178	277	144	213	111
или капуста белокочанная ранняя	223	178	180	144	139	111
или капуста савойская	223	174	181	141	140	109
Масса вареной капусты	—	160	—	130	—	100
Соус № 861	—	130	—	100	—	75
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	295	—	235	—	180
Масса запеченной капусты	—	250	—	200	—	150
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход	—	260	—	205	—	150

Технологические требования к основному сырью

Кочаны капусты целые, без заболеваний и повреждений механических и вредителей, чистыми, непроросшими, свежими.

Головки цветной капусты плотные, белые или кремовые, свежие, чистые, без заболеваний, не поврежденные механически и вредителями.

Технология приготовления

Подготовленную капусту погружают на 20—30 мин в холодную воду, после чего вновь промывают и отваривают в подсоленой воде. Отваренную капусту укладывают на смазанную жиром сковородку или противень, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. Отпускают в той же посуде, в которой она запекалась или на тарелке, поливают маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — отварная капуста, уложена на смазанную маслом сковородку, залита соусом, посыпана сухарями с тертым сыром и запечена до румяной корочки.

Вкус и запах — нежные, с ароматом запеченной капусты, соуса молочного.

Цвет — поверхности — румяный, на разрезе — соответствующий данному виду капусты.

Консистенция — мягкая, сочная, при разжевывании капуста может иметь мягкий хруст.

РЕЦЕПТУРА № 393.

КАБАЧКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	299	239	224	179	186	149
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Масса жареных кабачков	—	160	—	120	—	100
Соус №№ 861, 863	—	120	—	100	—	70
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	280	—	225	—	170
Масса запеченных кабачков	—	250	—	200	—	150
Масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	255	—	205	—	150

Технологические требования к основному сырью

Кабачки недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые по форме и окраске, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Кабачки очищают от кожицы, нарезают кружочками 1,5—2 см, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Затем кладут на смазанную жиром сковородку или противень, заливают горячим молочным соусом средней густоты или сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

При отпуске поливают маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные кружочками и запеченные кабачки уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом кабачков и молочного соуса, без запаха подгоревшего молока и овощей.

Цвет — корочки на поверхности — светло-коричневый, кабачков — естественный.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 394.

КАБАЧКИ И ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	149	119	94	75	130	104
Мука пшеничная	3	3	2	2	3	3
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса жареных кабачков	—	80	—	50	—	70
Цветная капуста	235	122	171	89	129	67

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса вареной капусты	—	110	—	80	—	60
Соус №№ 861, 863	—	100	—	100	—	100
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	295	—	235	—	235
Масса готового продукта	—	250	—	200	—	200
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Выход	—	260	—	205	—	200

Технологические требования к основному сырью

Кабачки недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые по форме и окраске, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Головки цветной капусты плотные, белые или кремовые, свежие, чистые, без заболеваний, не поврежденные механически и вредителями.

Технология приготовления

Кабачки с мелкими семенами очищают от кожицы, у крупных кабачков удаляют и семена, нарезают кружочками или ломтиками, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон. Капусту отваривают. Овощи кладут на смазанную жиром сковороду, заливают горячим молочным соусом средней густоты или сметанным, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. При отпуске поливают сливочным маслом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кабачки, нарезанные кружочками или ломтиками и цветная капуста запечены до образования румяной корочки.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом кабачков и капусты, молочного или сметанного соуса.

Цвет — корочки на поверхности — светло-коричневый, румяный, на разрезе цвет кабачков и капусты естественный.

Консистенция — сочная, мягкая, капусты — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 395.

КОТЛЕТЫ ОВОЩНЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Котлеты капустные № 363	—	150
или морковные № 361	—	120
Соус № 861		
Сыр	5,4	5
Масло сливочное	5	5
Масса полуфабриката	—	280
Выход	—	250

Технологические требования к основному сырью

Котлеты капустные или морковные полуфабрикат — форма овально-приплюснутая, один конец заострен, толщина 1—1,5 см. Консистенция рыхлая, без комков манной крупы. Поверхность не помятая, без трещин, равномерно запанирована в сухарях.

Технология приготовления

Готовые котлеты, укладывают на смазанные жиром порционные сковороды, заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — готовые котлеты по 2 штуки уложены на порционные сковородки, залиты соусом молочным и запечены до образования румяной корочки, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — вкус морковных котлет слегка кисло-сладкий, аромат поджаренной моркови, соуса молочного, вкус капустных котлет в меру соленый, аромат капусты и соуса.

Цвет — корочки на поверхности — от золотистого до светло-коричневого, цвет котлет морковных на разрезе — светло-оранжевый; капустных — кремовый или бледно-зеленый.

Консистенция — рыхлая, однородная; корочки — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 396.

ГРИБЫ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Грибы белые свежие	182	138
или шампиньоны свежие	237	180
или грибы сушеные	45	45
или сморчки	214	180
Маргарин столовый	10	10
Масса жареных грибов	—	90
Соус № 863	—	75
Сыр	5,4	5
Масса полуфабриката	—	170
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Грибы белые, свежие, не старые, не червивые, не поврежденные механически и вредителями.

Грибы сушеные чистые, цельные, сухие. Цвет темно-коричневый. Запах свойственный сушеным грибам.

Технология приготовления

Подготовленные свежие грибы нарезают дольками и обжаривают в течение 10—12 мин. сушеные белые грибы и сморчки отваривают, а шампиньоны припускают, затем соединяют со сметанным соусом, доводят до кипения, раскладывают на смазанные жиром порционные сковороды, посыпают сыром и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — грибы запеченные в порционных сковородах, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах — в меру соленый, аромат жареных грибов, сметанного соуса.

Цвет — корочки на поверхности от золотистого до светло-коричневого.

Консистенция — грибы мягкие, слегка хрустящие, соус однородный, нежный.

РЕЦЕПТУРА № 397.

ПОМИДОРЫ ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ И РИСОМ, ИЛИ РИСОМ И МОРКОВЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Помидоры свежие	176	150	176	150	176	150
Для фарша:						
Грибы белые свежие	118/90*	45	79/60*	30	—	—
или шампиньоны свежие	149/113*	45	99/75*	30	—	—
Крупа рисовая	—	—	11	30**	11	30**
Лук репчатый	48/40*	20	36/30*	15	36/30*	15
Томатное пюре	10	10	—	—	—	—
Морковь	—	—	—	—	55/44*	30
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Чеснок	0,3	0,2	—	—	—	—
Перец молотый	—	—	0,05	0,05	0,05	0,05
Масса фарша	—	75	—	75	—	75
Сыр	5,4	5	5,4	5	3,3	3
Сухари	2	2	2	2	2	2
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	225
Масса готовых помидор	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 859, 863, 864	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход с соусом	—	275	—	275	—	275
со сметаной	—	230	—	230	—	220

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, а в знаменателе — масса — нетто, в графе нетто — указана масса готовых продуктов.

** Масса готового риса.

Технологические требования к основному сырью

Помидоры свежие, чистые, цельные, здоровые, неперезрелые, без механических повреждений.

Грибы белые свежие, не старые, не поврежденные механически и вредителями. Запах свойственный свежим грибам.

Технология приготовления

Из помидоров вынимают сердцевину, затем подготовленные помидоры наполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, смешанным с сухарями, сбрызгивают маслом и запекают 15—20 мин.

Для фарша — подготовленные белые грибы или шампиньоны мелко нарезают и обжаривают с добавлением мелко нарезанных сердцевин помидоров. Лук репчатый и морковь нарезают соломкой или мелкими кубиками и пассеруют. Рисовую крупу отваривают. Затем все смешивают, добавляют зелень петрушки, молотый перец или мелко нарубленный чеснок и соль.

При отпуске поливают соусом молочным, сметанным, сметанным с томатом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненные фаршем и запеченные помидоры уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом запеченных помидоров, грибов, жареного лука или жареного лука и моркови.

Цвет — овощи сохранили свой натуральный цвет.

Консистенция — мягкая, сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 398.

СВЕКЛА, ФАРШИРОВАННАЯ ОВОЩАМИ, ПОД СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Свекла	153/150*	120
Морковь	46/37*	25
Лук репчатый	36/30*	15
Помидоры свежие	28/24*	15
или томатное пюре	15	15
Капуста свежая	28/22*	20
Масло растительное	10	10
Перец молотый	0,02	0,02
Масса полуфабриката	—	195
Соус №№ 861, 863, 864	—	75
Выход	—	250

* В графе брутто указана масса продуктов брутто в числителе, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Корнеплоды должны быть свежими, без заболеваний, целыми, сухими, однородными по цвету, без повреждений.

Технология приготовления

Вареную свеклу очищают от кожицы, удаляют середину мякоти, заполняют овощным фаршем, укладывают на противень, заливают соусом и запекают в жарочном шкафу до готовности. Для приготовления фарша: оставшуюся часть свеклы нарезают соломкой или рубят, лук и морковь пассеруют. Капусту свежую нарезают соломкой и припускают. Все соединяют, добавляют жареные помидоры или пассерованное томатное пюре, перец.

Соусы — молочный, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненная фаршем и запеченная до образования румяной корочки свекла уложена в баранчик или на тарелку, посыпана зеленью.

Вкус и запах — слегка сладковатый, с ароматом запеченной свеклы, пассерованных моркови и лука, сметаны.

Цвет — темно-вишневый.

Консистенция — свеклы — мягкая; фарша — рыхлая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 399.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец сладкий	133	100	133	100	120	90
Для фарша:						
Морковь	74/59*	40	74/50*	40	110/88*	60
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	11/8*	5
Лук репчатый	48/40*	20	48/40*	20	48/40*	20
Томатное пюре	—	—	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Сахар	10	10	10	10	5	5
Уксус 3%-ный	20	20	20	20	20	20
Помидоры свежие	47/40*	25	47/40*	25	—	—
Масса фарша	—	100	—	100	—	90
Масса полуфабриката	—	200	—	200	—	180
Выход	—	165	—	165	—	150

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Перец свежий, чистый, здоровый, по форме и окраске свойственный хозяйственно-ботаническому сорту, с плодоножкой, вкус сладковатый, с легкой остротой.

Корнеплоды свежие, без заболеваний, цельные, сухие.

Лук репчатый — цельный, сухой, незагрязненный, однородный по окраске.

Технология приготовления

Сладкий перец перебирают, промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами не нарушая целостности стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем.

Для приготовления фарша: морковь и петрушку нарезают соломкой и пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Все смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре или жареные помидоры. Фарш заправляют сахаром, уксусом и все доводят до кипения. Подготовленный сладкий перец с овощным фаршем укладывают на противень и запекают с небольшим количеством жидкости до готовности в жарочном шкафу.

Перед подачей перец поливают соком, оставшимся после припускания.

Перец, приготовленный на растительном масле, можно подавать и холодным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненный фаршем и запеченный перец уложен в баранчик или на тарелку, полит соком, оставшимся после припускания.

Вкус и запах — запеченного перца, овощного фарша с ароматом специй.

Цвет перца и овощей натуральный.

Консистенция — овощи мягкие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 400.

ПЕРЕЦ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ И РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец сладкий	187	140	187	140	160	120
Для фарша:						
Крупа рисовая	11	30*	14	38*	11	30*
Морковь	28/22**	15	28/22**	15	36/29**	20
Лук репчатый	36/30**	15	48/40**	20	24/20**	10
Помидоры	74/63**	40	56/48**	30	38/32**	20
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Масса фарша	—	100	—	100	—	80
Масса полуфабриката	—	240	—	240	—	200
Соус №№ 861, 863, 864	—	75	—	75	—	75
Выход	—	250	—	250	—	220

* В графе нетто указана масса готового риса.

** В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Перец свежий, чистый, здоровый, по форме и окраске свойственные хозяйственно-ботаническому сорту, с плодоножками, вкус сладковатый с легкой остротой.

Технология приготовления

Сладкий перец перебирают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами не нарушая стручка. Перец заливают горячей водой и варят 1—2 мин, затем откидывают на дуршлаг и заполняют фаршем. Укладывают на противень, заливают соусом молочным или сметанным, или сметанным с томатом и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для приготовления фарша: рис варят в подсоленной воде до полуготовности и откидывают, затем добавляют овощной фарш, из нарезанных соломкой и пассерованных моркови, петрушки, лука и жареных помидоров.

Отпускают перец с соусом, в котором его запекают и посыпают измельченной зеленью петрушки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний ви, — наполненный фаршем и запеченный перец уложен в баранчик или на тарелку, полит соусом.

Вкус и запах — запеченного перца, овощного фарша с рисом, с ароматом специй, соуса.

Цвет — корочки на поверхности от золотистого по светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 401.

РЕПА ИЛИ КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ И РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Репа	145/109*	100	217/163*	150	160/120*	110
или кабачки	166/111*	100	243/167*	150	182/122*	110
Для фарша:						
Крупа рисовая	15	42**	18	50**	15	42**
Лук репчатый	36/30*	15	36/30*	15	24/20*	10
Морковь	—	—	—	—	19/15*	10
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Масса фарша	—	75	—	75	—	60
Масса полуфабриката	—	175	—	225	—	170
Сыр	5,4	5	5,4	5	—	—
Масса запеченной репы или кабачков	—	160	—	200	—	150
Соус №№ 859, 863, 864	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход со сметаной	—	190	—	230	—	170
с соусом	—	235	—	275	—	225

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

** В графе нетто указана масса готового риса.

Технологические требования к основному сырью

Кабачки недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые, по форме и окраске свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Корнеплоды репы свежие, целые, с сочной, плотной мякотью, без пустот.

Технология приготовления

Очищенную репу отваривают до готовности и ложкой или вилкой вынимают часть мякоти. Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперек на части длиной 3—5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Затем отварные репу или кабачки заполняют фаршем так, чтобы он выступил горкой, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают. Запеченные репу или кабачки заливают соусом или сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления фарша морковь и лук нарезают соломкой или кубиками и пассеруют с жиром. Рис отваривают в подсоленной воде и смешивают с пассерованными овощами, мелко нарезанной частью репы и сваренным вкрутую мелко нарубленным яйцом.

Морковь и лук в фарше можно заменить яблоками в том же количестве. Отпускают репу или кабачки со сметаной или соусом молочным, или сметанным, или сметанным с томатом. При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненные фаршем и запеченным кабачки (репа) уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — запеченной репы или кабачков, овощного фарша с рисом; с ароматом специй, соуса.

Цвет — корочки на поверхности — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе — свойственный входящим овощам.

Консистенция — овощей и риса мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 402.

КАБАЧКИ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабачки	249/167*	150	249/167*	150	182/122*	110
Для фарша:						
Капуста белокочанная свежая	—	—	—	—	41/33*	25
Лук репчатый	36/30*	15	36/30*	15	24/20*	10
Морковь	46/37*	25	64/51*	35	19/15*	10

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	11/8*	5
Томатное пюре	10	10	10	10	10	10
Лук зеленый	19/15*	10	19/15*	10	10/8*	5
Масло растительное	20	20	20	20	15	15
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Чеснок	—	—	3	2	2	1,5
Горошек зеленый консервированный	15	10	—	—	—	—
Масса фарша	—	75	—	75	—	55
Сыр	5,4	5	5,4	5	5,4	5
Масса полуфабриката	—	225	—	225	—	170
Масса запеченных кабачков	—	200	—	200	—	150
Соус №№ 863, 864	—	75	—	75	—	50
или сметана	30	30	30	30	20	20
Выход с соусом	—	275	—	275	—	200
со сметаной	—	230	—	230	—	170

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе масса продуктов нетто, в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Кабачки недозрелые, с нежной кожицей, чистые, целые, по форме и окраске свойственные хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Кабачки очищают от кожицы, разрезают поперек на части длиной 3—5 см в зависимости от диаметра кабачков, удаляют семена с частью мякоти и отваривают до полуготовности в подсоленной воде, заполняют фаршем, кладут на смазанный жиром противень, посыпают тертым сыром и запекают. Заливают сметанным соусом, или сметанным с томатом, или сметаной и доводят до кипения.

Для приготовления фарша капусту, нарезанную соломкой или мелкими шашками жарят, морковь и петрушку нарезают мелкими кубиками или соломкой и пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Затем добавляют пассерованное томатное пюре, мелко нарезанный и слегка поджаренный зеленый лук, зеленый горошек, измельченный чеснок, перец, перемешивают и прогревают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненные фаршем и запеченные кабачки уложены в баранчик или на тарелку, политы соусом.

Вкус и запах — запеченных кабачков, овощного фарша; с ароматом специй, соуса.

Цвет — корочки на поверхности — от золотистого до светло-коричневого, фарша — свойственный пассированным овощам.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 403.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Баклажаны	179	170	179	170	179	170
Для фарша:						
Грибы белые свежие	39/30*	15	—	—	—	—
или шампиньоны свежие	50/38*	15	—	—	—	—
Лук репчатый	24/20*	10	36/30*	15	36/30*	15
или лук зеленый	19/15*	10	29/23*	15	29/23*	15
Морковь	28/22*	15	46/37*	25	64/51*	35
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Петрушка (корень)	21/16*	10	21/16*	10	15/11*	7
или сельдерей (корень)	24/16*	10	24/16*	10	16/11*	7
Томатное пюре	10	10	—	—	10	10
Масло растительное	15	15	15	15	10	10
Помидоры свежие	38/32*	20	38/32*	20	28/24*	15
Чеснок	—	—	2	1,5	1	0,8
Перец	—	—	0,02	0,02	0,02	0,02
Масса фарша	—	80	—	80	—	80
Масса полуфабриката	—	250	—	250	—	250
Масса готовых баклажанов	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 863, 864	—	75	—	75	—	75
Выход	—	275	—	275	—	275

* В графе брутто в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе — масса продуктов нетто; в графе нетто — масса готовых продуктов.

Технологические требования к основному сырью

Баклажаны свежие, чистые, здоровые по форме и окраске, свойственные данному хозяйственно-ботаническому сорту, не уродливые, с нежной кожицей, без механических повреждений. Мякоть упругая, сочная, без пустот.

Технология приготовления

Баклажаны разрезают вдоль на две части, удаляют семена, солят, оставляют на 10—15 мин, чтобы выделился сок, промывают и заполняют фаршем из овощей с грибами, или фаршем из овощей с яйцами. Затем баклажаны укладывают в один ряд на противень, добавляют небольшое количество воды или бульона и запекают в жарочном шкафу до готовности.

Для фарша: морковь и петрушку (или сельдерей), нарезанные соломкой или мелкими кубиками, пассеруют, отдельно пассеруют репчатый лук, нарезанный полукольцами. Продукты смешивают, добавляют пассерованное томатное пюре, жареные помидоры, измельченный чеснок и доводят до кипения. Затем в фарш добавляют нарезанные ломтиками вареные яйца или жареные мелко нарезанные грибы, соль, перец. (Сушеные грибы предварительно [illegible] мелко режут и слегка обжаривают). При отпуске поливают [illegible] сметанным или сметанным с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — наполненные фаршем и запеченные баклажаны, уложены в баранчик или тарелку, политы соусом и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — запеченных баклажанов, овощного фарша с ароматом специй, соуса.

Цвет — поверхности — румяный, на разрезе — соответствует цвету овощей, из которых приготовлен фарш.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 404.

ТЫКВА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Тыква	267	155*	241	140*
Яйца	2 шт.	80	1 шт.	40
Маргарин столовый	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	235	—	180
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5
Выход	—	205	—	155

* Масса припущенной тыквы.

Технологические требования к основному сырью

Плоды тыквы свежие, здоровые, незагрязненные по цвету и форме, соответствуют хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную от кожицы и семян тыкву нарезают, припускают, протирают и смешивают с сырыми яйцами. Подготовленную массу выкладывают на сковороду, смазанную жиром и запекают.

При отпуске поливают маргарином или маслом сливочным, посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертая, смешанная с яйцом и запеченная тыква уложена на порционную сковороду, посыпана зеленью, на поверхности румяная корочка.

Вкус и запах — вкус сладковатый, аромат запеченной тыквы, яиц.

Цвет — оранжевый, свойственный цвету тыквы.

Консистенция — однородная, без непротертых кусочков тыквы, сочная, мягкая.

БЛЮДА ИЗ КРУП

Из круп готовят каши и изделия из них. В ниже приведенной таблице указано количество крупы и жидкости, которое необходимо для приготовления 1 кг рассыпчатой, вязкой и жидкой каш (графы 2 и 3), здесь же дается примерное количество жидкости и соли, которое необходимо, чтобы приготовить каши различной консистенции из 1 кг крупы (графы 4 и 5).

Нормы жидкости, указанные в таблице, рассчитаны для варки каш в котлах емкостью от 30 до 60 л. При уменьшении емкости котлов количество жидкости, указанное в таблице, может быть увеличено, но не более чем на 5—10% — для рассыпчатых каш и на 2—3% — для вязких каш. При большей емкости котлов количество жидкости соответственно уменьшают.

Количество крупы, жидкости, соли, расходуемое на приготовление каш

Наименование каш	На 1 кг выхода каши*		Из 1 кг крупы и выход каши			Привар, %	Влажность в % (допускаются отклонения ±1,5%)
	крупа, г	жидкость, л **	жидкость, л	соль, г	выход, кг		
1	2	3	4	5	6	7	8
Гречневая:							
рассыпчатая из ядрицы неподжаренной и ядрицы быстроразваривающейся	476	0,71	1,50	21	2,10	110	60
из ядрицы поджаренной	417	0,79	1,90	24	2,40	140	69
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
Пшенная:							
рассыпчатая	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Рисовая:							
рассыпчатая	357	0,75	2,10	28	2,80	180	70
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Перловая:							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Ячневая:							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
Овсяная:							
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	78
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Из хлопьев овсяных «Геркулес»:							
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Манная:							
вязкая	222	0,82	3,70	45	4,50	350	81
жидкая	154	0,88	5,70	65	6,50	550	87
Пшеничная:							
рассыпчатая	400	0,72	1,80	25	2,50	150	66
вязкая	250	0,80	3,20	40	4,00	300	79
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83

Продолжение

1	2	3	4	5	6	7	8
Кукурузная:							
рассыпчатая	333	0,80	2,40	30	3,00	200	72
вязкая	285	0,77	2,70	35	3,50	250	76
жидкая	200	0,84	4,20	50	5,00	400	83
Из саго искусственного:							
рассыпчатая	333	0,75	2,25	30	3,00	200	71
вязкая	250	0,81	3,25	40	4,00	300	78

* Для каш, приготовленных на воде, берут 10 г соли, а для молочных и сладких — 4—5 г на 1 кг выхода каши.

** Каши рассыпчатые по всем трем колонкам, а вязкие и жидкие по III колонке готовят на воде. Жидкие каши по I колонке готовят на цельном молоке, вязкие каши по I и II колонкам и жидкие каши по II колонке готовят на смеси молока и воды. Соотношение молока и воды принимается следующее: 60% молока, 40% воды.

При варке вязких и жидких каш на 1 кг выхода каши добавляют сахар из расчета 30 г по I и II колонкам, 10 г для вязких и 20 г для жидких каш по III колонке.

Отходы при переборке, просеивании и промывании круп, составляющие 1—1,5%, а также потери при порционировании (около 1%) учтены при определении выхода каш и готовых изделий из них.

На приготовление каши из дробленого риса, пшена и овсяной крупы норму ее увеличивают против указанной в таблице и рецептуре на 2%.

РЕЦЕПТУРА № 405.

КАША РАССЫПЧАТАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или сахар	15	15	20	20	25	25
или молоко	200	190*	200	190*	247	235*
Выход с жиром	—	165	—	215	—	260
с сахаром	—	165	—	220	—	275
с молоком	—	340	—	390	—	485

* Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет соответствует данному виду крупы, без затхлого или плесневелого запаха; слегка сладковатый вкус; не влажная. Зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Рассыпчатые каши варят на воде из всех видов круп, кроме манной, овсяной, хлопьев овсяных «Геркулес». Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую жидкость. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Жир можно добавлять во время варки или использовать его, поливая каши при отпуске. Когда каша сделает-

ся густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть, за это время она приобретает своеобразный приятный запах и цвет.

Для упревания рассыпчатых каш, требуется: гречневой (из ядрицы, вырабатываемой непропаренного зерна) — около 4,5 ч; из поджаренной крупы 1,5—2 ч; ядрицы быстроразваривающейся 1—1,5 ч; перловой, ячневой, пшеничной, пшенной — 1,5—2 ч; рисовой — около 1 ч.

Рассыпчатые каши из рисовой крупы и пшена можно готовить в большом количестве воды (откидным способом). Для этого подготовленную крупу засыпают в подсоленный кипяток (6 литров воды и 60 г соли на 1 кг крупы) и варят: рисовую крупу до готовности, пшено 5—10 мин. Готовый рис очищают и промывают горячей кипяченой водой, кладут в посуду, добавляют растопленный жир, перемешивают и прогревают в жарочном шкафу или плите с умеренным нагревом.

С проваренного пшена сливают воду, добавляют жир, перемешивают и доводят до готовности обычным способом. При варке в наплитной посуде кашу для упревания следует поставить в жарочный шкаф. При варке в пищеварочном котпе после набухания крупы уменьшают нагрев, закрывают котел крышкой и доводят кашу до готовности.

При отпуске горячую рассыпчатую кашу кладут на тарелку и поливают растопленным жиром или посыпают сахаром, можно отпускать с жиром и сахаром, соответственно увеличив предусмотренную в рецептуре норму выхода блюда. Кипяченное молоко горячее или холодное подают в стакане или глубокой тарелке вместе с кашей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы с жиром.

Цвет — каши гречневой — от светло- до темно-коричневого; пшенной — желтоватый; рисовой — от белого до кремового; перловой — сероватый; пшеничной — желтовато-серый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 406.

КАША РАССЫПЧАТАЯ С ЛУКОМ, ШПИКОМ ИЛИ ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	150	—	200	—	250
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Кулинарный жир	15	15	15	15	10	10
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	25	—	20
или лук репчатый	25	21	30	25	30	25

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шпик	20	19	34	33	34	33
Масса пассерованного со шпиком яйца	1 шт.	40	1/2	20	1/4	10
или луком	—	25	—	40	—	40
Масло сливочное или маргарин столовый	15	15	15	15	10	10
Выход с луком и жиром	—	175	—	225	—	270
с луком и шпиком	—	175	—	240	—	290
с яйцом и жиром	—	205	—	235	—	270

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет соответствует данному виду крупы, без затхлого или плесневелого запаха, слегка сладкий вкус, не влажная, зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, целые, сухие, незагрязненные, с хорошо подсушенными верхними чешуйками.

Технология приготовления

Шпик нарезают мелкими кубиками и жарят до тех пор, пока из него не вытопится примерно половина жира. Затем кладут лук, нарезанный кубиками и пассеруют.

При отпуске горячую кашу смешивают с пассерованным на жире или шпике луком или заправленную маслом кашу посыпают рублеными яйцами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы, пассерованного лука; яйца или жареного шпика.

Цвет — каши гречневой — от светло-коричневого до коричневого, пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового, пшеничной—желтовато-серый, пассерованного лука—золотистый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 407.

КАША РАССЫПЧАТАЯ С ГРИБАМИ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	150	—	200	—	250
Грибы белые сушеные	10	10	12,5	12,5	15	15
Масса вареных грибов	—	20	—	25	—	30
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Кулинарный жир	15	15	15	15	10	10
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	25	—	20
Выход	—	195	—	250	—	300

Технологические требования к основному сырью

Крупа — цвет соответствует данному виду крупы, без затхлого или плесневелого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная, зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Грибы — перебраны, без испорченных, цвет от светло- до темно-коричневого, консистенция твердая, запах характерный.

Технология приготовления

Грибы моют и варят, затем мелко рубят. Процеженный грибной отвар, грибы, соль кладут в кипящую воду, перед засыпкой в нее крупы и варят кашу. Лук мелко режут и пассеруют. В готовую кашу перед отпуском кладут пассерованный лук и заправляют оставшимся жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы хорошо набухшие, целые, легко разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы, пассерованного лука и грибов.

Цвет — каши гречневой — от светло-коричневого до коричневого; пшенной — желтоватый; рисовой — от белого до кремового; перловой — сероватый; пшеничной — желтовато-серый; пассерованного лука — золотистый, грибов — светло-коричневый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 408.

КАША РАССЫПЧАТАЯ С МОЗГАМИ ИЛИ ПЕЧЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	150	—	200	—	250
Мозги	64	51/38*	64	51/38*	64	51/38*
или печень говяжья	61	51	61	51	61	51
Лук репчатый	30	25	30	25	30	25
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Масса жареных мозгов или печени	—	35	—	35	—	35
Масса пассерованного с жиром лука	—	15	—	15	—	15
Выход	—	200	—	250	—	300

* В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса вареных мозгов.

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого или плесневого запаха, слегка сладковатый вкус, цвет соответствует данному виду круп, не влажная.

Субпродукты — должны быть от здоровых животных, свежими, чистыми, без слизи, крови, признаков порчи, разрывов и порезов.

Технология приготовления

Очищенные от пленок сырые мозги (говяжьи, телячьи, свиные и бараньи) отваривают (рец. № 575), нарезают ломтиками или кусочками жарят с жиром. Затем их измельчают, добавляют мелко нарезанный пассерованный лук и смешивают с готовой кашей. Кашу с печенью приготавливают так же, как и с мозгами, нарезанную мелкими кубиками печень предварительно жарят. Кроме говяжьей печени можно использовать свиную, баранью, соответственно изменив нормы закладки.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы, жареных мозгов и печени, с ароматом пассерованного лука.

Цвет — каши гречневой — от светло-коричневого до коричневого, пшенной — желтоватый, рисовой — от белого до кремового, перловой — сероватый, пшеничной — желтовато-серый, печени и мозгов — коричневый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 409.

ХЛОПЬЯ ИЛИ ЗЕРНА КУКУРУЗНЫЕ, ИЛИ ПШЕНИЧНЫЕ И ДРУГИЕ С МОЛОКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлопья кукурузные, или пшеничные, или воздушные зерна кукурузы, риса	25	25	25	25	25	25
Молоко	300	285*	300	285*	300*	285*
Выход	—	310	—	310	—	310

* Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого или плесневелого запаха, слегка сладковатый вкус, цвет соответствует данному виду круп, не влажная.

Молоко — белого цвета, вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления и требования к качеству блюда и оформлению

При отпуске кипяченое молоко наливают в тарелку, а хлопья подают отдельно.

Внешний вид — хлопья или зерна целые, сухие.

Вкус и запах — характерные данному виду хлопьев.

Цвет — хлопьев — светло-желтый, воздушных зерен — белый.

Консистенция — хлопьев — хрустящая, воздушных зерен — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 410.

КАША РАССЫПЧАТАЯ ИЗ КОНЦЕНТРАТА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречневая, или пшенная, или ячневая, или перловая, или рисовая каша (концентрат)	100	100	100	100	100	100
Вода	200	200	200	200	200	200
Масса каши	—	270	—	270	—	270
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	280	—	280	—	280

Технологические требования к основному сырью

Концентрат — брикеты должны быть целыми, без обломанных углов и граней, прочными и не разламываться при легком надавливании рукой. Цвет концентрата зависит от основного сырья, посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Технология приготовления

Брикеты концентрата каши разминают до исчезновения комков, заливают холодной водой и доводят до кипения, после чего варят при слабом кипении в плотно закрытой посуде до тех пор, пока крупа не набухнет полностью. Кашу отпускают с жиром или посыпают сахаром. Рассыпчатые каши из концентрата можно отпускать с грибами и луком, с мозгами или печенью, с учетом норм закладок дополнительных продуктов, предусмотренных в соответствующих рецептурах.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы с жиром.

Цвет — каши гречневой — от светло- до темно-коричневого, перловой, ячневой — сероватый, рисовой — от белого до кремового, пшеничной — желтовато-серый.

Консистенция — рассыпчатая, мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 411.

КАША ВЯЗКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	200	—	200	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	15	15	10	10
или сахар	15	15	15	15	20	20
Выход с жиром	—	215	—	215	—	310
с сахаром	—	215	—	215	—	320

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого или плесневелого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная.

Технология приготовления

Вязкие каши готовят на воде, молоке, молоке с добавлением воды. Рисовая, перловая, овсяная, пшеничная, кукурузные крупы и пшено в молоке с добавлением воды развариваются медленнее чем в воде. Поэтому сначала эти крупы варят 20—30 мин в кипящей воде (пшено не более 10 мин), после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности. Ячневую крупу или хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят до готовности. Манную крупу засыпают в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варят 20 мин.

Гречневую крупу засыпают в кипящую жидкость (молоко с водой или воду), добавляют соль, сахар и варят, периодически помешивая до тех пор, пока не загустеет. Посуду плотно закрывают крышкой и оставляют на плите с умеренным нагревом для упревания каши до готовности. Молочные вязкие каши отпускают в горячем виде с растопленным жиром или посыпают сахаром. Масло можно положить кусочком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна частично разварены, не разделяются, каша, положенная горкой, сохраняет форму.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы с жиром; вкус умеренно соленый.

Цвет — гречневой каши — серый с коричневатым оттенком; перловой — светло-серый; рисовой — белый; пшеничной, пшенной, овсяной — от желтого до кремового.

Консистенция — вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 412.

КАША ВЯЗКАЯ С ТЫКВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено или пшеничная	—	—	44	44	65	65
или рисовая	—	—	42	42	63	63
Тыква	—	—	100	70	150	105
Молоко	—	—	100	100	75	75
Вода	—	—	—	—	75	75
Сахар	—	—	3	3	5	5
Масса каши	—	—	—	200	—	300
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	310

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого запаха или плесневого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная.

Тыква — плоды свежие, целые, незагрязненные, не пораженные.

Технология приготовления

Тыкву очищают от кожицы, удаляют семена и семенную часть, нарезают мелкими кубиками, закладывают соль, сахар и нагревают до кипения. Затем засыпают подготовленную крупу и варят до готовности при слабом кипении.

При подаче горячую кашу с тыквой поливают жиром или кладут кусочек масла.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна частично разварены, не разделяются.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы и тыквы.

Цвет — желтый или оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная, вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 413.

КАША ВЯЗКАЯ С ЧЕРНОСЛИВОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшеничная или пшено	40	40	50	50	70	70
Вода (на кашу пшеничную или на пшенную)	128	128	160	160	224	224
Крупа рисовая или хлопья «Геркулес»	36	36	45	45	62	62
Вода (на кашу рисовую или из хлопьев овсяных «Геркулес»)	133	133	167	167	229	229
Сахар	4	4	5	5	6	6
Чернослив	30	45*	40	60*	50	75*
Масса каши	—	200	—	250	—	350
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	10	10
Выход	—	215	—	260	—	360

* Масса набухшего вареного чернослива.

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого или плесневелого запаха, цвет соответствует данному виду крупы, слегка сладковатый вкус, не влажная. Зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Чернослив — плоды крупные, мясистые, имеющие черный или черный с синеватым оттенком цвет и блестящую глянцевую кожицу.

Технология приготовления

Чернослив отваривают в воде, дают ему после варки полностью набухнуть. После этого отвар сливают, добавляют в него необходимое количество воды и варят кашу. При отпуске на кашу кладут чернослив (с косточкой) и поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна частично разварены, не разделяются, каша положена горкой, сохраняет форму, сверху чернослив.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида крупы с ароматом чернослива.

Цвет — серый или темно-серый.

Консистенция — вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 414.

КАША ВЯЗКАЯ С МОРКОВЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа овсяная или пшеничная, или пшено	—	—	44	44	55	55
Морковь	—	—	45	36	56	45
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	6	6	8	8
Вода	—	—	70	70	85	85
Молоко	—	—	70	70	85	85
Сахар	—	—	10	10	10	10
Масса каши	—	—	—	200	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	215	—	260

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого или плесневого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная.

Морковь — корнеплоды свежие, неувядшие, без заболеваний, целые, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, однородные по окраске.

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь мелко режут, пассеруют с жиром, кладут в кипяченую воду с молоком, добавляют соль, сахар, засыпают подготовленную крупу и варят кашу до готовности. Кашу отпускают с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы частично разварены, не разделяются, каша положенная горкой, сохраняет форму.

Вкус и запах — характерные для каши из данного вида круп и моркови.

Цвет — желтый.

Консистенция — каши — вязкая, морковь — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 415.

КАША ИЗ КОНЦЕНТРАТА, ВЯЗКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Гречневая или пшенная, или ячневая, или рисовая, или перловая каша (концентрат)	100	100	100	100	100	100
Вода	280	280	280	280	280	280
Масса каши	—	350	—	350	—	350
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сахар	10	10	10	10	10	10
Выход	—	360	—	360	—	360

Технологические требования к основному сырью

Концентрат — брикеты целые, прочные, цвет концентрата зависит от основного сырья, посторонние привкусы и запахи не допускаются.

Технология приготовления

Брикеты концентрата каши разминают до исчезновения комков, заливают холодной водой и доводят до кипения при помешивании, после чего варят при слабом нагревании в плотно закрытой посуде до тех пор, пока крупа не набухнет полностью. Кашу отпускают с жиром или посыпают сахаром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы полностью набухшие и разварившиеся, каша положенная горкой, сохраняет форму.

Вкус, запах и цвет — характерные для каши из данного вида крупы.

Консистенция — вязкая.

РЕЦЕПТУРА № 416.

КЛЕЦКИ МАННЫЕ С СЫРОМ ИЛИ СО СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	75	75	80	80	—	—
Молоко	100	100	—	—	—	—
Вода	50	50	150	150	—	—
Яйца	1/2	20	1/4	10	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Масса вареных клецек	—	250	—	250	—	—
Масло сливочное	15	15	—	—	—	—
Сыр	15	14	—	—	—	—
Сметана	—	—	25	25	—	—
Выход с маслом и сыром	—	279	—	—	—	—
со сметаной	—	—	—	275	—	—

Технологические требования к основному сырью

Крупа манная — кремоватого или желтоватого цвета, без постороннего запаха, вкус слегка сладковатый.

Молоко — цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних примесей и запахов.

Технология приготовления

Густую вязкую массу варят на смеси молока и воды или на воде (из 1 кг крупы получается 3 кг каши). Остывшую до 70—75°С кашу перемешивают с сырыми яйцами и растопленным жиром. Полученную массу с помощью двух ложек или кондитерского мешка разделывают на клецки (по 10—15 г) и варят при слабом кипении в подсоленной воде в течение 5—6 мин. Затем их откидывают. Подают в горячем виде с маслом и тертым сыром или со сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — клецки сохранившие форму, не переварены.

Вкус и запах — характерные для манной каши с яйцами, с ароматом масла сливочного, сыра или сметаны.

Цвет — кремовый или светло-желтый.

Консистенция — однородная, нежная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 417.

КАША ЖИДКАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса каши	—	200	—	300	—	300
Маргарин столовый						
или масло сливочное	10	10	15	15	10	10
или сахар	15	15	20	20	25	25
Выход с жиром	—	210	—	315	—	310
с сахаром	—	215	—	320	—	325

Технологические требования к основному сырью

Крупа — без затхлого запаха или плесневого, вкус слегка сладковатый, не влажная, зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Жидкие каши готовят из всех видов круп, кроме гречневой, ячневой и саго, на молоке по I колонке, на смеси молока и воды (60% молока и 40% воды) по II колонке и на воде по III колонке. Жидкими кашами считаются каши, выход которых составляет 5—6,5 кг из 1 кг крупы. Готовят жидкие каши так же, как вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускаются каши в горячем виде с растопленным жиром или сахаром, а также с вареньем, джемом, повидлом, медом (25—30 г на порцию), с корицей, которой посыпают кашу при отпуске (0,5 г на порцию).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы разварены, утратившие форму.

Вкус, цвет и запах — характерные для каш из данного вида крупы в сочетании с молоком и маслом, вкус в меру сладкий и соленый.

Консистенция — жидкая.

РЕЦЕПТУРА № 418.

КРУПЕНИК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа гречневая	48	48	74	74	80	80
Молоко	50	50	50	50	—	—
Вода	30	30	70	70	130	130
или крупа пшеничная	40	40	62	62	67	67
Молоко	50	50	50	50	—	—
Вода	40	40	80	80	143	143
Масса каши	—	120	—	185	—	200
Творог	81	80	86	85	76	75
Сахар	10	10	10	10	10	10
Яйца	1/2	20	1/4	10	1/8	5
Сухари панировочные	4	4	5	5	5	5
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	240	—	300	—	300
Масса готового крупеника	—	240	—	250	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
или сметана	30	30	30	30	30	30
Выход с маслом	—	210	—	260	—	260
со сметаной	—	230	—	280	—	280

Технологические требования к основному сырью

Крупа — пшеничная, гречневая соответствует данному виду крупы, без затхлого или плесневого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная, не зараженная амбарными вредителями.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов.

Сахар — цвет белый, без постороннего запаха, вкус сладкий, кристаллы однородные.

Яйцо — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Сухари панировочные — масса продукта однородная, измельченная до мелкой крупы, без посторонних запахов, сухая, без затхлого или плесневого запаха.

Технология приготовления

Готовую рассыпчатую кашу (гречневая — с приваром 150% и пшеничная — с приваром 200%) охлаждают до 60—70°С, добавляют протертый творог, сахар, маргарин, сырые яйца и перемешивают.

Приготовленную массу выкладывают на смазанный маслом и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с жиром или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — аккуратно нарезанные порционные кусочки в виде ромба или квадрата, политы маслом или сметаной.

Вкус — умеренно сладкий с естественной кислотностью свежеприготовленного творога, гречневой или пшеничной каши, в меру соленый.

Запах — запеченной творожной массы с гречневой или пшеничной кашей.

Цвет — корочки — румяно-золотистый, на разрезе серый с вкраплениями творога.

Консистенция — рыхлая, сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 419.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ, МАННАЯ, ПШЕНИЧНАЯ, ПШЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая или манная	—	—	45	45	57	57
Вода	—	—	65	65	210	210
или молоко	—	—	100	100	—	—
Крупа пшено или пшеничная	—	—	50	50	66	66
Вода	—	—	60	60	210	210
Молоко	—	—	100	100	—	—
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Изюм	—	—	10,5	10	—	—
Маргарин столовый	—	—	3	3	5	5
Сухари пшеничные	—	—	4	4	5	5
Сметана	—	—	3	3	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	225	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или маргарин столовый						
или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или соус №№ 903, 906	—	—	—	50	—	75
Выход со сметаной	—	—	—	230	—	280
с жиром	—	—	—	210	—	260
с соусом	—	—	—	250	—	325

Технологические требования к основному сырью

Крупа рисовая или манная — цвет соответствует данному виду круп, без затхлого или плесневелого запаха, слегка сладковатый вкус, не влажная, не зараженная амбарными вредителями.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — цвет белый, без постороннего запаха, вкус сладкий, кристаллы однородные.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Маргарин — цвет однородный, от белого до светло-желтого, без посторонних запахов и вкусов.

Масло сливочное — цвет светло-желтый, плотной однородной консистенции.

Технология приготовления

Готовую вязкую кашу охлаждают до 60—70°C, добавляют в нее сырые яйца, подготовленный изюм, маргарин и перемешивают. Приготовленную массу выкладывают на смазанный маргарином и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают запеканку со сметаной, жиром, с соусом абрикосовым или клюквенным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана на порционные кусочки, на поверхности покрыта сметаной или жиром, или соусом абрикосовым или клюквенным.

Запах — запеченных каш.

Вкус — слегка сладкий, приятный с привкусом изюма.

Цвет — на поверхности корочки — золотистый, на разрезе рисовой каши — белый, манной — кремовый, пшенной, пшеничной — от светло-желтого до желтого.

Консистенция — рыхлая, однородная с изюмом.

РЕЦЕПТУРА № 420.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	—	—	48	48	75	75
Вода	—	—	100	100	155	155
Изюм	—	—	20,5	20	—	—
Творог	—	—	40,5	40	40,5	40
Яйца	—	—	1/4	10	1/4	10
Сахар	—	—	15	15	15	15
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Ванилин	—	—	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари пшеничные	—	—	5	5	5	5
Сметана	—	—	5	5	5	5

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса полуфабриката	—	—	—	225	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	200	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 906, 907, 908	—	—	—	75	—	75
Выход с жиром	—	—	—	210	—	260
со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

Технологические требования к основному сырью

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые. Без посторонних примесей.

Творог имеет белый цвет со слегка желтоватым оттенком, равномерный по всей массе, консистенция — нежная, однородная, рассыпчатая, вкус и запах чистые, нежные.

Сметана — цвет от белого до бледно-желтого, консистенция однородная, без крупинок жира и белка, вид глянцевитый, вкус и запах чистые, молочнокислые с ароматом пастеризованного молока.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Маргарин — цвет однородный от белого до светло-желтого, без посторонних запахов и вкусов.

Технология приготовления

В готовую рассыпчатую кашу (с. 577а), приготовленную с изюмом или без изюма и охлажденную до 60—70°С, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, ванилин, растворенный в небольшом количестве воды, жир и перемешивают. Подготовленную массу раскладывают на смазанный растопленным жиром и посыпанный сухарями противень, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают 10 мин. Подают запеканку с жиром, или сметаной, или с клюквенным соусом, или яблочным, или из ягодного экстракта.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана ровными кусками, полита жиром или сметаной, или соусом клюквенным или яблочным, или соусом из ягодного экстракта.

Вкус — слегка сладкий, творожный, с приятной, едва заметной кислотностью, свойственный свежеприготовленному творогу и сметане.

Запах — запеченного риса с творогом, ванилина.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — рыхлая, однородная, без комков творога и риса.

РЕЦЕПТУРА № 421.

ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ, ПШЕННАЯ, ПШЕНИЧНАЯ С ТЫКВОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	—	—	60	60	60	60
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	65	65	140	140
или крупа пшено, пшеничная	—	—	68	68	68	68
Молоко	—	—	75	75	—	—
Вода	—	—	60	60	135	135
Тыква	—	—	100	70	100	70
Сметана	—	—	4	4	4	4
Сахар	—	—	10	10	10	10
Яйца	—	—	1/5	8	1/5	8
Сухари пшеничные	—	—	4	4	4	4
Маргарин столовый	—	—	4	4	4	4
Масса полуфабриката	—	—	—	280	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	250	—	250
Маргарин столовый						
или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или сметана	—	—	30	30	30	30
Выход с маслом	—	—	—	260	—	260
со сметаной	—	—	—	280	—	280

Технологические требования к основному сырью

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних примесей и запахов.

Тыква — цвет светло-желтый, вкус слегка сладковатый, без постороннего запаха и признаков гнили.

Сахар — цвет белый, кристаллы однородные, легко растворимые в воде, вкус сладкий.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Маргарин столовый — цвет от белого до светло-желтого, без посторонних запахов и вкусов.

Технология приготовления

Готовую вязкую кашу, сваренную с тыквой (рец. № 412), охлаждают до 60—70°С, кладут в нее яйца, взбитые с сахаром, жир и перемешивают. Далее готовят, как запеканку (рец. № 419). Отпускают с жиром или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана ровными кусочками, полита жиром или сметаной.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — желтый от тыквы.

Запах — запеченных круп и тыквы.

Вкус — слегка сладкий, с приятным нежным вкусом тыквы с жиром или сметаной.

Консистенция — рыхлая, однородная, без комков каши и тыквы.

РЕЦЕПТУРА № 422.

ЗАПЕКАНКА СО СВЕЖИМИ ПЛОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная	—	—	50	50	54	54
или рисовая	—	—	50	50	54	54
или пшено	—	—	56	56	60	60
Молоко	—	—	100	100	50	50
Вода (на кашу рисовую	—	—	85	85	150	150
или манную)	—	—	85	85	150	150
Вода (на кашу пшенную)	—	—	80	80	140	140
Сахар	—	—	10	10	10	10
Масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Сухари пшеничные	—	—	4	4	4	4
Яблоки	—	—	57	40	43	30
или груши	—	—	55	40	41	30
или абрикосы	—	—	47	40	35	30
или сливы	—	—	44	40	33	30
Сметана	—	—	3	3	4	4
Яйца	—	—	1/5	8	1/10	4
Масса полуфабриката	—	—	—	280	—	280
Масса готовой запеканки	—	—	—	250	—	250
Соус №№ 903, 906	—	—	—	75	—	75

Технологические требования к основному сырью

Крупа манная — цвет кремовый, без постороннего запаха, без плесени.

Рис — зерно белого цвета, равномерное по величине, чистые. Без посторонних примесей.

Пшено — зерна желтого цвета, равномерные по величине, чистые, незасоренные амбарными вредителями.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус, запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — цвет белый, вкус сладкий, кристаллы однородные, легко растворимые в воде.

Фрукты — плоды свежие, здоровые, без повреждения.

Технология приготовления

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, яблоки и груши без кожицы и семенных гнезд, сливы и абрикосы без косточек. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают. Подают с соусом абрикосовым или клюквенным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана ровными кусками, полита абрикосовым или клюквенным соусом.

Вкус — кислосладкий, приятный, свойственный свежеприготовленному блюду с фруктами.

Запах — запеченных каш и фруктов.

Цвет — свойственный видам каш, на поверхности — корочка золотистого цвета, на разрезе — цвет плодов хорошо выражен.

Консистенция — рыхлая, однородная с прослойкой фруктов.

РЕЦЕПТУРА № 423.

ПУДИНГ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ПЛОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная или рисовая	50	50	55	55	60	60
Молоко	100	100	50	50	—	—
Вода	85	85	155	155	220	220
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масса каши	—	225	—	225	—	270
Сахар	10	10	10	10	10	10
Масло сливочное	10	10	5	5	2	2
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Яйца	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5	—	—
Миндаль*	17	10	—	—	—	—
или арахис	13	10	—	—	—	—
Масса жареных орехов	—	9	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	260	—	260	—	280
Масса готового пудинга	—	235	—	235	—	250
Плоды консервированные (без сиропа) **	45	45	30	30	30	30
Соус № 903	—	50	—	50	—	50
Выход	—	330	—	315	—	350

* Норма закладки на миндаль и арахис предусмотрена в твердой скорлупе.

** Сироп от консервированных плодов следует использовать для приготовления сиропов и желе из консервированных плодов.

Технологические требования к основному сырью

Крупа манная — цвет кремовый, без плесени и постороннего запаха.

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — цвет белый, вкус сладкий, кристаллы однородные, без посторонних запахов.

Масло сливочное — цвет светло-желтый, плотной, однородной консистенции.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Технология приготовления

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60—70°С добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, масло, часть измельченных поджаренных орехов и ванилин, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки, раскладывают ее на порци-

онные сковороды, противни или в формы, смазанные жиром, посыпают сахаром и запекают.

Перед подачей на пудинг кладут дольки яблок, персиков, абрикосов, поливают абрикосовым соусом, посыпают измельченными орехами (по I колонке).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пудинг нарезан в виде квадратов, ромбов, круглой формы, на поверхности оформлен дольками фруктов.

Вкус — в меру сладкий, с приятной кислинкой от свежих фруктов.

Запах — запеченных каш и фруктов.

Цвет — светло-кремовый.

Консистенция — нежная, сочная, рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 424.

ПУДИНГ РИСОВЫЙ, МАННЫЙ, ПШЕННЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая или манная	45	45	48	48	51	51
или пшено	52	52	55	55	58	58
Молоко	100	100	75	75	50	50
Вода (на кашу рисовую или манную)	50	50	80	80	115	115
Вода (на кашу пшенную)	40	40	75	75	110	110
Сахар	15	15	15	15	15	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Изюм	10,5	10	10,5	10	—	—
Цукаты	10	10	—	—	—	—
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	240	—	240	—	240
Масса готового пудинга	—	200	—	200	—	200
Соус №№ 903, 906	—	50	—	50	—	50
или варенье	30	30	30	30	30	30
Выход с соусом	—	250	—	250	—	250
с вареньем	—	230	—	230	—	230

Технологические требования к основному сырью

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Крупа манная, пшено — цвет характерный виду круп, без затхлого или плесневелого запаха, вкус слегка сладковатый, крупа не зараженная амбарными вредителями.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — цвет белый, кристаллы однородные, легко растворимые в воде, вкус сладкий.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Сметана — цвет от белого до бледно-желтого, консистенция однородная, вид глянцеватый, с ароматом пастеризованного молока.

Технология приготовления

В готовую вязкую кашу, охлажденную до 60—70°С добавляют нарезанные маленькими кусочками цукаты, растертые с сахаром яичные желтки, изюм, ванилин, масло, перемешивают, вводят в массу взбитые в густую пену яичные белки. После этого массу раскладывают ровным слоем на порционные сковороды или противень, смазанные маслом и посыпанные сухарями, поверхность покрывают смесью яйца со сметаной и запекают. При отпуске поливают соусом абрикосовым или клюквенным или отпускают с вареньем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие нарезано на порционные кусочки или изготовлено в порционной посуде, при отпуске полито абрикосовым или клюквенным соусом с вареньем.

Вкус — в меру сладкий с выраженым вкусом молока, яйца, цукатов, с кислинкой из-за наличия фруктовых соусов.

Запах — приятный, свойственный данному виду круп, молочный.

Цвет — свойственный данному виду круп, из которых изготовлено блюдо с включениями частиц цукатов. Поверхность — золотистого цвета.

Консистенция — нежная, сочная, однородная с маленькими кусочками цукатов.

РЕЦЕПТУРА № 425.

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ ПШЕННЫЕ, ПШЕНИЧНЫЕ, ПЕРЛОВЫЕ, ЯЧНЕВЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа пшено или пшеничная, или перловая, ячневая	—	—	62	62	80	80
Молоко	—	—	50	50	—	—
Вода	—	—	125	125	225	225
Сахар	—	—	8	8	10	10
Яйца	—	—	1/5 шт.	8	—	—
Сухари пшеничные	—	—	8	8	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	227	—	285
Кулинарный жир	—	—	8	8	10	10
Масса готовых биточков или котлет	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 903, 906	—	—	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

Технологические требования к основному сырью

Крупы — пшено, пшеничная, перловая, ячневая — цвет характерный данному виду круп, без постороннего запаха и включений, вкус слегка сладковатый, крупы не зараженные амбарными вредителями.

Молоко — однородная жидкость без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — цвет белый, кристаллы однородные, легко растворимые в воде, вкус сладкий.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Сметана — цвет от белого до бледно-желтого, консистенция однородная, вид глянцеватый с ароматом пастеризованного молока.

Технологические требования к основному сырью

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, охлаждают до 60—70°С, добавляют сырые яйца и перемешивают. Подготовленную массу порционируют, придавая изделиям круглую (биточки) или овальную форму с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях и жарят на жире 10 мин.

При подаче поливают сметаной или абрикосовым, или клюквенным соусом, можно подавать с грибным соусом № 868.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутые, котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, равномерно обжарены, политы сметаной или соусом.

Вкус — соответствует вкусу данного вида каш, сладковатый, с приятным привкусом поджаренной корочки, умеренно соленый.

Запах — жареного изделия из каши, без порочащих оттенков.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе пшенных — желтый, перловых — серый, ячневых — серый, пшеничных — желтовато-серый.

Консистенция — мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 426.

БИТОЧКИ ИЛИ КОТЛЕТЫ МАННЫЕ, РИСОВЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа манная или рисовая	—	—	53	53	70	70
Молоко	—	—	50	50	—	—
Вода	—	—	100	100	210	210
Яйца	--	—	1/5 шт.	8	—	—
Сахар	—	—	8	8	10	10
Сухари панировочные	—	—	8	8	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	222	—	275
Кулинарный жир	—	—	8	8	10	10

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса жареных изделий	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 903, 906	—	—	—	75	—	75
или варенье, или джем, или повидло	—	—	30	30	30	30
Выход со сметаной	—	—	—	230	—	280

Технологические требования к основному сырью

Крупа манная — непрозрачные крупинки округлой формы, кремоватого или желтого цвета, без постороннего запаха, не повреждена амбарными вредителями.

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Молоко — однородная жидкость без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без посторонних запахов.

Сахар — цвет белый, кристаллы однородные, легко растворимые в воде, вкус сладкий.

Технологические требования к основному сырью

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовят биточки и котлеты, как описано в рецептуре № 425. Отпускают со сметаной, или соусом абрикосовым или клюквенным, или вареньем, джемом или повидлом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутой, котлеты—овально-приплюснутой формы, с заостренными концом, по 2 шт. на порцию, равномерно обжарены, политы сметаной или соусом.

Вкус — соответствует вкусу манной или рисовой каши, умеренно соленый, сладковатый, с приятным привкусом поджаренной корочки.

Запах — жареного изделия из манной или рисовой каши.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе рисовых — белый с серым или кремовым оттенком, манных — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 427.

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ ПЕРЛОВЫЕ С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа перловая	—	—	45	45	60	60
Вода	—	—	125	125	165	165
Творог	—	—	30,5	30	40,5	40
Яйца	—	—	1/5 шт.	8	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		III		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сахар	—	—	8	8	10	10
Сухари пшеничные	—	—	8	8	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	222	—	285
Кулинарный жир	—	—	8	8	10	10
Масса жареных изделий	—	—	—	200	—	250
Сметана	—	—	30	30	30	30
или соус №№ 863, 903, 906	—	—	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	—	—	230	—	280
с соусом	—	—	—	275	—	325

Технологические требования к основному сырью

Крупа перловая — целые ядра пшеницы, освобожденные от зародыша и частично от наружных оболочек, без посторонних включений, не повреждена амбарными вредителями.

Творог — имеет белый цвет со слегка желтоватым оттенком, равномерный по всей массе, консистенция нежная, однородная, рассыпчатая, вкус и запах чистые, нежные.

Яйца — скорлупа чистая, целая, без постороннего запаха.

Сахар — цвет белый, без постороннего запаха, вкус сладкий, кристаллы однородные.

Сухари панировочные — масса продукта однородная, измельченная до мелкой крупы, цвет от светло- до темно-желтого, запах хлеба.

Технология приготовления

Варят густую вязкую кашу с выходом из 1 кг крупы 4 кг каши. Готовую кашу пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, взбитые с сахаром яйца, перемешивают. Подготовленную массу разделывают на биточки или котлеты и жаряг 10 мин. Подают со сметаной или соусом сметанным, или абрикосовым, или клюквенным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутой формы, котлеты овально-приплюснутой с заостренным концом, по 2 шт. на порцию, равномерно обжарены, политы сметаной или соусом.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе перловых биточков — серый с вкраплениями творога.

Вкус — соответствует вкусу перловой каши и творога, умеренно сладкий и соленый, с приятным привкусом поджаренной корочки.

Запах — жареного изделия из перловой каши и слегка молочный из-за наличия творога.

Консистенция — мягкая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 428.

КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РИСОВЫЕ, ПШЕННЫЕ С МОРКОВЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Крупа рисовая	58	58
Вода (на кашу рисовую)	190	190
Крупа пшено	66	66
Вода (в кашу пшенную)	175	175
Морковь	60	48
Маргарин столовый	5	5
Яйца	1/8	5
Сухари пшеничные	8	8
Масса полуфабриката	—	285
Кулинарный жир или масло растительное	10	10
Масса жареных котлет	—	250
Сметана	30	30
или соус №№ 859, 863	—	75
Выход со сметаной	—	280
с соусом	—	325

Технологические требования к основному сырью

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Пшено — ядро проса, освобожденное от цветочных пленок, желтого цвета, без посторонних примесей, не поврежденное амбарными вредителями.

Морковь — коренья однородной окраски, без повреждений, свежие, сочные.

Маргарин — цвет однородный, от белого до светло-желтого, без посторонних запахов и вкусов.

Яйцо — смородина чистая, целая, без постороннего запаха.

Технология приготовления

Сырую очищенную морковь нарезают соломкой, пассеруют с жиром и протирают. Варят густую вязкую пшенную кашу с выходом из 1 кг крупы 3,5 кг каши, а рисовую из 1 кг крупы 4 кг каши. Кладут в нее полученное морковное пюре, охлаждают до 60—70°С, добавляют яйца и перемешивают. Затем массу разделывают на котлеты или биточки, панируют в сухарях и жарят на жире в течение 10 мин.

Подают со сметаной или молочным, или сметанным соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутой формы, котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом, по 2 шт. на порцию, равномерно обжарены, политы сметаной или соусом.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе — желтый.

Вкус — сладковатый, соответствует вкусу каши, с приятным привкусом поджаренной корочки, умеренно соленый.

Запах — жареного изделия из рисовой, пшенной каш с морковью.

Консистенция — рыхлая, однородная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 429.

ПЛОВ С ИЗЮМОМ (узбекское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Крупа рисовая	100	100	80	80
Масло растительное	40	40	30	30
Лук репчатый	54	45	42	35
Морковь	100	80	81	65
Изюм	51	50	31	30
Укроп, петрушка (зелень)	11	8	7	5
Специи (барбарис)	1	1	1	1
Выход	—	380	—	310

Технологические требования к основному сырью

Рис — зерна белого цвета, равномерные по величине, чистые, без посторонних примесей.

Лук репчатый — целый, в плотной сухой чешуе, без повреждений.

Морковь — коренья однородной окраски, без повреждений, свежие, сочные.

Изюм — цвет однородный, близкий к цвету свежих ягод, сухой, чистый, без посторонних запахов и привкусов.

Технология приготовления

Подготовленную рисовую крупу замачивают в течение 1,5—2 ч в подсоленной воде комнатной температуры.

Нарезанный полукольцами репчатый лук обжаривают с жиром до коричневого цвета, после чего кладут нарезанную соломкой морковь, добавляют соль (3—4 г на порцию), воду (соотношение воды и риса 1:1), специи. Ровным слоем по всей поверхности котла закладывают подготовленный рис и варят в открытой посуде до полного выкипания жидкости. За 10—15 мин до готовности риса сверху закладывают перебранный и промытый изюм, закрывают крышкой и доводят до готовности в течение 30—40 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна крупы целые, хорошо набухшие, легко разделяются с набухшими зернами изюма.

Вкус — в меру соленый, изюма — сладкий.

Запах — свойственный рисовой каше с овощами и изюмом, душистый.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция—рассыпчатая, мягкая, изюма—мягкая, набухшая.

РЕЦЕПТУРА № 430.

БОБОВЫЕ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль или горох, или чечевица, или чина, или нут	485	480	485	480	485	480
Соль	15	15	15	15	15	15
Молотый черный перец	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05	0,05
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — сохранившие форму, без посторонних запахов, цвет соответствует данному виду бобовых, зараженность круп амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Бобовые перебирают и промывают в холодной воде, затем их замачивают в холодной воде в течение 5—8 ч. Для замачивания на одну часть сухого зерна берут две части воды, температура которой должна быть не выше 15°С. Перед варкой бобовые заливают холодной водой (2,5 л воды на 1 кг бобовых) и варят в закрытой посуде при слабом, но непрерывном кипении. Продолжительность варки колеблется в следующих пределах: чечевица — 45—60 мин, горох 60—90 мин, фасоль 1—2 ч.

Во время варки не следует добавлять холодную воду, так как это ухудшает развариваемость бобовых и кроме того, от холодной воды зерна теряют свою форму.

Для улучшения вкуса бобовых, иногда при варке добавляют ароматические коренья и овощи (перец, петрушку, морковь, сельдерей и лук), нарезанные мелкими кубиками, а также зелень петрушки и сельдерея (3 г на порцию).

После того как бобовые станут мягкими варку прекращают, добавляют соль и оставляют их на 15—20 мин в отваре, который затем сливают, после чего посыпают молотым черным перцем. Отварные бобовые используются для приготовления блюд и гарниров.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — большая часть зерен, сохранившая форму, сверху бобовые посыпаны зеленью.

Вкус, запах и цвет — характерные данному виду бобовых.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 431.

БОБОВЫЕ С ЖИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		III		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый	15	15	15	15	20	20
Зелень	3	2	3	2	3	2
Выход	—	165	—	215	—	270

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Отварные горячие бобовые заправляют жиром (1/3 часть). При отпуске их поливают оставшимся жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — большая часть зерен сохранившая форму, сверху бобовые посыпаны зеленью.

Вкус, запах и цвет — характерные данному виду бобовых.

Консистенция — мягкая.

При отпуске бобовые посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 432.

БОБОВЫЕ С ЖИРОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	150	—	200	—	200
Лук репчатый	25	21	30	25	40	34
Жир-сырец свиной	15	15	20	20	—	—
или шпик	—	—	—	—	30	29
Зелень	3	2	3	2	3	2
Масса пассерованного с жиром лука	—	25	—	30	—	—
Масса пассерованного со шпиком лука	—	—	—	—	—	40
Выход с жиром и луком	—	175	—	230	—	—
со шпиком и луком	—	—	—	—	—	240

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Лук репчатый — луковицы вызревшие, здоровые, целые, незагрязненные.

Технология приготовления

Шпик нарезают мелкими кубиками и обжаривают. Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют на вытопившемся от шпика жире или просто на жире и смешивают с горячими отварными бобовыми (рец. № 430).

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна сохранившие форму, смешанные с пассерованным луком, сверху посыпаны зеленью.

Вкус, запах и цвет — характерные данному виду бобовых и пассерованному луку.

Консистенция — мягкая.

При отпуске бобовые посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 433.

БОБОВЫЕ С КОПЧЕНОЙ ГРУДИНКОЙ ИЛИ КОРЕЙКОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	—	—	150	—	200
Грудинка копченая	—	—	27	20*	27	20*
или корейка копченая	—	—	26	20*	26	20*
Лук репчатый	—	—	36	30	36	30
Жир-сырец свиной	—	—	15	15	15	15
Масса пассерованного с жиром лука	—	—	—	25	—	25
Соус №№ 824, 848	—	—	—	30	—	40
Чеснок	—	—	0,5	0,4	0,5	0,4
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход	—	—	—	225	—	285

* Масса вареной грудинки, корейки без шкуры и костей.

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Корейка и грудинка — поверхность чистая, без повреждений, вкус и запах характерный.

Технология приготовления

Вареную копченую грудинку или корейку, нарезанную мелкими кубиками, нашинкованный пассерованный лук кипятят в красном или томатном соусе 10 мин, смешивают с отварными бобовыми, добавляют растертый с солью чеснок, помешивая, нагревают до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зерна бобовых целые в соусе, на поверхности посыпаны зеленью.

Вкус — в меру соленый, острый, характерный для бобовых, с привкусом копченостей.

Запах — свойственный бобовым, с ароматом чеснока и копченостей.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — бобовых и копченостей — мягкая.

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 434.

БОБОВЫЕ В СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	—	—	155	—	210
Соус №№ 824, 848, 859, 863	—	—	—	60	—	80
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход	—	—	—	225	—	300

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Отварные бобовые (рец. № 430) заправляют жиром и соусом красным, или томатным, или молочным, или сметанным и, помешивая, нагревают до кипения. В соус красный и томатный можно добавить чеснок (0,5 г нетто на 1 л соуса), растертый с солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — большая часть зерен бобовых целые, в соусе, на поверхности посыпаны зеленью.

Вкус, запах и цвет — характерные для данного вида бобовых и соуса.

Консистенция — бобовых — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 435.

БОБОВЫЕ В СОУСЕ СО ШПИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	—	—	155	—	210
Соус №№ 824, 848	—	—	—	60	—	80
Шпик	—	—	30	29	30	29
Масса обжареного шпика	—	—	—	25	—	25
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход	—	—	—	240	—	315

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Отварные бобовые заправляют красным или томатным соусом.

При отпуске в них добавляют нарезанный мелкими кубиками поджаренный шпик.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — большинство зерен бобовых целые, в соусе, смешаны с жареным шпиком, на поверхности посыпаны зеленью.

Вкус и запах — характерные для данного вида бобовых и соуса.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — бобовых — мягкая.

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 436.

БОБОВЫЕ С ТУШЕНОЙ КАПУСТОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	—	—	150	—	150
Капуста тушеная № 773	—	—	—	150	—	150
Соус № 824	—	—	—	25	—	25
Маргарин столовый	—	—	5	5	—	—
Сухари	—	—	3	3	—	—
Сыр	—	—	5,4	5	—	—
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход	—	—	—	300	—	320

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Зелень — свежая, зеленого цвета, сочная.

Технология приготовления

Отварные бобовые заправляют красным соусом, кладут на порционную сковороду, или противень, смазанные жиром, сверху кладут слой тушеной капусты, посыпают тертым сыром, сухарями и запекают. По III колонке отварные бобовые смешивают с тушеной капустой и красным соусом, доводят до кипения.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность ровная, зарумяненная, посыпана зеленью.

Вкус и запах — характерные отварным бобовым данного вида, тушеной капусте, соусу.

Цвет — корочки — от золотистого до светло-коричневого, на разрезе — светло-коричневый.

Консистенция — бобовые — мягкая, капуста — сочная, упругая.

При отпуске посыпают мелко нарезанной зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 437.

ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль, или горох, или чечевица, или чина, или нут	505	500	505	500	505	500
Соль	15	15	15	15	15	15
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, чистые, сухие, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Бобовые варят (рец. № 430), сливают отвар и протирают. В полученную массу пюре добавляют соль.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертая масса из бобовых, аккуратно уложенная, подравненная, или с нанесенным узором, полита маслом.

Вкус, запах и цвет — характерные для вареных бобовых данного вида, вкус умеренно соленый.

Консистенция — густая, однородная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 438.

ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ С ЖИРОМ, С ГРУДИНКОЙ, С КОРЕЙКОЙ, СО ШПИКОМ И ЛУКОМ, С ЖИРОМ И ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса пюре из бобовых	—	—	—	150	—	200
Маргарин столовый	—	—	15	15	15	15
или грудинка копченая	—	—	27	20*	40	30*
или корейка копченая	—	—	26	20*	39	30*
или шпик	—	—	20	19	30	29
Лук репчатый	—	—	30	25	40	34
Масса пассерованного со шпиком лука	—	—	—	30	—	40
или маргарин столовый	—	—	15	15	15	15

* Масса вареной грудинки, корейки без шкуры и костей.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лук репчатый	—	—	36	30	48	40
Масса пассерованного с жиром лука	—	—	—	25	—	30
Зелень	—	—	3	2	3	2
Выход с жиром	—	—	—	165	—	215
с грудинкой	—	—	—	170	—	230
с корейкой	—	—	—	170	—	230
со шпиком и луком	—	—	—	180	—	240
с жиром и луком	—	—	—	175	—	230

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Корейка или грудинка — поверхность чистая, без повреждений, запах и вкус характерный.

Технология приготовления

При отпуске приготовленное пюре (рец. № 437) поливают жиром, или добавляют в него нарезанные мелкими кубиками грудинку или корейку, или заправляют пассерованным на жире или шпике, нарезанный мелкими кубиками репчатым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертая масса с вкраплениями копченостей или пассерованного лука, сверху посыпанная зеленью.

Вкус и запах — характерные для вареных бобовых данного вида, копченостей или пассерованного лука.

Цвет — серый.

Консистенция — густая, однородная, пышная.

При отпуске посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 439.

ПЮРЕ ИЗ БОБОВЫХ И КАРТОФЕЛЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	180	—	180	—	180
Картофель	100	75	100	75	100	75
Масса отварного картофеля	—	73	—	73	—	73
Молоко	49	47*	49	47*	49	47*
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Выход	—	310	—	310	—	310

* Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

Бобовые после варки смешивают с горячим вареным картофелем и протирают.

В полученную массу вводят горячее кипящее молоко, солят, добавляют жир (5 г) и перемешивают.

При отпуске поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — протертая масса, аккуратно уложенная, подравненная или с нанесенным узором, полита маслом.

Вкус и запах — свежеприготовленного пюре с ароматом кипяченого молока, жира, вкус слегка соленый, нежный.

Цвет — от кремового до светло-серого.

Консистенция — густая, однородная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 440.

ЗАПЕКАНКА ИЗ БОБОВЫХ И КАРТОФЕЛЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных бобовых	—	100	—	100	—	100
Картофель	149	112	149	112	149	112
Масса отварного картофеля	—	109	—	109	—	109
Лук репчатый	25	21	25	21	25	21
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Масса пассерованного лука	—	11	—	11	—	11
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Сметана	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	244	—	244	—	244
Масса готовой запеканки	—	225	—	225	—	225
Соус № 824	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	30	30	30	30
Зелень	3	2	3	2	3	2
Выход с соусом	—	300	—	300	—	300
с сметаной	—	255	—	255	—	255

Технологические требования к основному сырью

Бобовые — зерна целые, не заплесневевшие, без посторонних запахов и привкусов.

Картофель — клубни целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний.

Технология приготовления

Отвареные бобовые, вареный картофель и пассерованный лук в горячем виде смешивают и протирают. Массу заправляют солью, добавляют сырые яйца, перемешивают, кладут на подготовленный противень, поверхность смазывают сметаной, посыпают панировочными сухарями и запекают 10 мин. При отпуске поливают красным соусом или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана ровными кусками 1—2 на порцию, полита сметаной или соусом.

Вкус и запах — характерные для запеченных бобовых и картофеля.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — серый.

Консистенция — однородная, рыхлая, мягкая, пышная.

При отпуске посыпают зеленью.

РЕЦЕПТУРА № 441.

ФАСОЛЬ С ЯЙЦОМ
(грузинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Фасоль стручковая	303	273	240	216	—	—
или фасоль стручковая консервированная	435	261	343	206	—	—
Масло сливочное	15	15	13	13	—	—
Масса припущенной фасоли	—	240	—	190	—	—
Лук репчатый	43	36	33	28	—	—
Масло сливочное	5	5	3	3	—	—
Масса пассерованного лука						
Яйца	2 шт.	80	1 1/2 шт.	60	—	—
Петрушка (зелень)	11	8	8	6	—	—
Специи (перец черный)	0,1	0,1	0,1	0,1	—	—
Соль	4	4	4	4	—	—
Выход	—	320	—	250	—	—

Технологические требования к основному сырью

Фасоль стручковая — стручки целые, не увядшие, сочные, свежие, вкус и запах характерные.

Яйца — скорлупа чистая, целая, запах свойственный свежим яйцам, без признаков порчи.

Технология приготовления

Фасоль зеленую стручковую свежую отваривают и отжимают или фасоль стручковую консервированную отделяют от жидкости и припускают с маслом сливочным, пассерованным луком, солью и перцем до готовности. Затем выкладывают на порционную сковороду, заливают взбитыми яйцами с зеленью и запекают.

Отпускают в той же посуде, в которой блюдо запекалось.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность ровная, без разрывов, в разрезе — стручковая фасоль, запеченная с яйцами.

Вкус и запах — характерные запеченным яйцам и стручковой фасоли, с ароматом специй и зелени.

Цвет — поверхности — румяный, на разрезе — светло-желтый, с темно-зелеными участками.

Консистенция — мягкая, пышная, стручковой фасоли — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 442.

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макаронные изделия	350	350	350	350	350	350
Соль	16	16	16	16	16	16
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — поверхность гладкая, цвет светло-кремовый, не должно быть следов непромеса, излом прессованных изделий, стекловидный, вкус и запах без горечи, затхлости, зараженность амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды (на 1 кг макаронных изделий берут 6 л воды). Макароны варят по 30 мин, лапшу — 20—25 мин, вермишель — 10—12 мин.

Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным жиром (1/3—1/2 часть от указанного в рецептуре количества), чтобы они не склеивались и не образовали комков. Остальной частью жира или сметаной макароны заправляют непосредственно перед отпуском. Блюда из макаронных изделий подают в горячем виде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Вкус и запах — свойственные вареным макаронным изделиям с жиром.

Цвет — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — мягкая, не упругая.

РЕЦЕПТУРА № 443.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ЖИРОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макаронов или лапши	—	150	—	200	—	250
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
и сметана	30	30	30	30	30	30
Выход с жиром	—	165	—	215	—	265
с жиром и сметаной	—	185	—	235	—	285

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — поверхность гладкая, цвет светло-кремовый, не должно быть следов непромеса, вкус и запах без горечи, затхлости.

Технология приготовления

Макароны или лапшу отваривают. При отпуске поливают растопленным жиром или жиром и сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макаронные изделия, сохранившие форму, легко разделяются, заправлены жиром.

Вкус и запах — характерные отварным макаронным изделиям с жиром или сметаной.

Цвет — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — мягкая, но упругая.

РЕЦЕПТУРА № 444.

МАКАРОНЫ С СЫРОМ, БРЫНЗОЙ ИЛИ ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	150	—	200	—	250
Сыр	22	20	22	20	27	25
или брынза	31	30	42	40	52	50
или творог	51	50	76	75	76	75
Маргарин столовый	10	10	10	10	15	15
Выход с сыром	—	180	—	230	—	290
с брынзой	—	190	—	250	—	315
с творогом	—	210	—	285	—	340

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, цвет светло-кремовый, без следов непромеса, излом стекловидный, вкус и запах без горечи, затхлости.

Технология приготовления

Отварные макароны, заправленные жиром, посыпают тертым сыром или брынзой непосредственно перед подачей. Сыр и брынзу можно подать отдельно.

Творог протирают и смешивают с макаронными изделиями непосредственно перед подачей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макароны, сохранившие форму, заправлены жиром, посыпаны сыром, или брынзой, или творогом.

Вкус и запах — характерный отварным макаронам и сыру, или брынзе, или творогу.

Цвет — светло-кремовый, творога или брынзы — белый.

Консистенция — макароны — мягкие.

РЕЦЕПТУРА № 445.

МАКАРОНЫ С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	150	—	200	—	250
Томатное пюре	25	25	30	30	40	40
Маргарин столовый	15	15	15	15	20	20
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	180	—	235	—	300

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, без следов непромеса, излом стекловидный, вкус и запах без горечи, затхлости, зараженность амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Макароны отваривают и заправляют жиром (5 г). В томатное пюре добавляют жир, соль, перец молотый черный и, помешивая пассеруют в течение 5 мин, после чего смешивают с отварными макаронами. При отпуске макароны посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макароны, сохранившие форму, заправлены жиром, смешанные с томатным пюре, сверху посыпаны зеленью.

Вкус и запах — характерные для отварных макарон и пассерованного томатного пюре.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — макарон — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 446.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	—	—	200	—	250
Петрушка (корень)	—	—	9	7	—	—
Лук репчатый	—	—	19	16	25	21
Горошек зеленый консервированный	—	—	—	—	31	20
Морковь	—	—	25	20	25	20
Томат-пюре	—	—	15	15	20	20
Маргарин столовый	—	—	20	20	10	10
Масса готовых овощей	—	—	—	50	—	70
Выход	—	—	—	250	—	320

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, без следов непромеса, излом стекловидный, вкус и запах без горечи, затхлости, зараженность амбарными вредителями не допускается.

Технология приготовления

Овощи нарезают соломкой и пассеруют, добавляют томатное пюре и продолжают пассерование 5—7 мин. Зеленый горошек прогревают. Макароны отваривают, добавляют к ним подготовленные овощи с томатным пюре и перемешивают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макароны и овощи сохранившие форму, равномерно перемешаны с томатным пюре.

Вкус и запах — характерные для отварных макарон и пассерованных овощей.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — макарон и овощей — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 447.

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	150	—	200	—	200
Грибы белые сушеные	10	10	10	10	10	10
Маргарин столовый	15	15	15	15	15	15
Лук репчатый	60	50/25*	60	50/25*	60	50/25*
Масса жареных грибов с луком	—	50	—	50	—	50
Выход	—	200	—	250	—	250

* В числителе указана масса нетто, в знаменателе — масса пассерованного лука.

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, без посторонних привкусов и запахов, излом стекловидный.

Грибы сушеные — твердые, коричневого цвета, не червивые. запах характерный для данного вида грибов.

Технология приготовления

Нарезанный лук пассеруют, добавляют к нему мелко нарезанные соломкой вареные грибы и жарят 5—6 мин.

Затем грибы с луком смешивают с отварными макаронами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макароны и грибы сохранившие форму, смешанные с пассерованным луком.

Вкус и запах — характерные для отварных макарон, жареных грибов и пассерованного лука.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — макарон — мягкая, грибов — упругая.

РЕЦЕПТУРА № 448.

МАКАРОНЫ С ВЕТЧИНОЙ И С ТОМАТОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	200	—	200	—	250
Ветчина вареная (окорок)*	49	37	38	29	38	29
Лук репчатый	19	16	19	16	19	16
Томатное пюре	15	15	15	15	15	15
Грибы белые свежие	75	57	—	—	—	—
или шампиньоны консервированные	49	37	—	—	—	—
Маргарин столовый	15	15	10	10	10	10
Масса жареных ветчины, лука и грибов	—	100	—	50	—	50
Петрушка (зелень)	4	3	4	3	4	3
Выход	—	300	—	250	—	300

* Для расчета дан окорок вареный со шкурой.

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, форма правильная, без посторонних првкусов и запахов, излом стекловидный.

Ветчина вареная — поверхность чистая, без повреждений, вкус и запах характерные.

Технология приготовления

Нарезанные грибы, лук, ветчину поджаривают на жире, затем добавляют пассерованное томатное пюре и смешивают с отварными макаронами.

При отпуске посыпают зеленью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макароны, грибы сохранившие форму, смешанные с пассерованным луком, с томатным пюре и с поджаренной ветчиной.

Вкус и запах — характерные для отварных макарон, жареных грибов, пассерованного лука и томатного пюре.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — макарон и овощей — мягкая, грибов — слегка упругая.

РЕЦЕПТУРА № 449.

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	—	—	150	—	200
Яйца	—	—	1 шт.	40	1 шт.	40
Молоко	—	—	50	50	50	50
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	245	—	295
Масса запеченных макарон	—	—	—	225	—	270
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	230	—	275

Технологические требования к основному сырью

Макароны — поверхность гладкая, без следов непромеса, излом стекловидный, без посторонних запахов и привкусов.

Яйца — скорлупа чистая, целая, запах свойственный свежим яйцам, без признаков порчи.

Технология приготовления

Сырые яйца смешивают с холодным молоком и солят. Этой смесью заливают вареные, заправленные жиром макароны (рец. № 443), кладут на сковороду или противень, смазанный жиром и запекают 10 мин. При отпуске поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеканка нарезана ровными кусками, 1—2 на порцию, полита жиром.

Вкус и запах — характерные для запеченных макарон и яиц, с ароматом молока.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — макарон — мягкая, яиц — нежная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 450.

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварных макарон	—	—	—	200	—	250
Сыр	—	—	21	19	21	19
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Масса полуфабриката	—	—	—	228	—	278
Масса запеченных макарон	—	—	—	205	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	210	—	255

Технологические требования к основному сырью

Макароны — правильной формы, без посторонних привкусов и запахов, поверхность гладкая, излом стекловидный.

Сыр — корочка прочная, без повреждений, запах чистый, вкус слегка сладковатый (пряный), консистенция однообразная.

Технология приготовления

Отварные макароны, заправленные жиром (рец. № 443), кладут на порционную сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают до образования на поверхности макарон поджаристой корочки. При отпуске поливают жиром.

Технология приготовления

Внешний вид — макароны находятся в порционной сковороде, на поверхности — поджаристая корочка, политы жиром.

Вкус и запах — характерные для запеченных макарон и сыра.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — кремовый.

Консистенция — корочки — хрустящая, макарон — нежная, упругая.

РЕЦЕПТУРА № 451.

МАКАРОННИК

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Макароны	—	—	75	75	70	80
Вода	—	—	150	150	230	230
Молоко	—	—	100	100	—	—
Яйца	—	—	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Сахар	—	—	10	10	10	10
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Сухари	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	300	—	300
Масса готового макаронника	—	—	—	250	—	250
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
Выход	—	—	—	260	—	260

Технологические требования к основному сырью

Макароны — гладкая поверхность, без следов непромеса, светло-кремового цвета, сладковатые на вкус, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко — белого цвета, с желтоватым оттенком, вкус и запах чистые, без признаков прокисания.

Технология приготовления

Макароны варят в смеси молока и воды или в воде, не откидывая. В охлажденные до 60—70°C макароны добавляют яйца, взбитые с сахаром, и перемешивают. Массу выкладывают на смазанный жиром противень, посыпают сухарями и запекают. При отпуске макаронник поливают жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — макаронник нарезан ровными кусками 1—2 на порцию, полит жиром.

Вкус и запах — характерные для запеченных макарон и яиц, с ароматом молока.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, рыхлая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 452.

ЛАПШЕВНИК С ТВОРОГОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лапша, или вермишель, или макароны	—	—	72	72	75	75
Вода	—	—	160	160	165	165
Творог	—	—	101	100	101	100
Яйца	—	—	1/4 шт.	10	—	—
Сахар	—	—	10	10	10	10
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Сметана	—	—	5	5	5	5
Сухари	—	—	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	—	—	350	—	350
Масса готового лапшевника	—	—	—	300	—	300
Магарин столовый или масло сливочное	—	—	10	10	10	10
или сметана	—	—	30	30	30	30
Выход с жиром	—	—	—	310	—	310
со сметаной	—	—	—	330	—	330

Технологические требования к основному сырью

Макаронные изделия — поверхность гладкая, без следов непромеса, цвет светло-кремовый, вкус слегка сладковатый, без посторонних привкусов и запахов.

Творог — конситенция мягкая, вкус и запах чистые, кисло-молочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Лапшу, или макароны, или вермишель варят, не откидывая. Протертый творог смешивают с сырыми яйцами, солью и сахаром. Смесь соединяют с отварными макаронными изделиями, выкладывают на противень, смазанный жиром и посыпанный сухарями. Поверхность лапшевника смазывают сметаной, сбрызгивают жиром и запекают.

Отпускают лапшевник с жиром или со сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — поверхность лапшевника равномерно зарумянена, лапшевник нарезан ровными кусками, полит сметаной или жиром.

Вкус и запах — свойственные запеченным макаронным изделиям, сладковатый, с привкусом творога.

Цвет — корочки на поверхности — румяный, в разрезе — кремовый с желтоватым оттенком.

Консистенция — мягкая, рыхлая, однородная.

БЛЮДА ИЗ ЯИЦ

РЕЦЕПТУРА № 453.

ЯЙЦА ВАРЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца (в шт.)	3	3	2	2	1	1
Выход	—	3 шт.	—	2 шт.	—	1 шт.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный. Не допускаются битые, порченые яйца.

Технология приготовления

При варке в скорлупе яйца погружают в кипящую подсоленую воду (3 л воды и 40—50 г соли на 10 яиц) и варят: всмятку — 3—3,5 мин, с момента закипания, «в мешочек» — 4,5—5,5 мин, вкрутую — 8—10 мин. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. Отпускают в скорлупе.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яйца овальной формы, белого или кремового цвета.

Вкус и запах — свежих вареных яиц.

Цвет — яйца, очищенные от скорлупы имеют белый цвет белка, желток на разрезе — ярко-желтого цвета.

Консистенция — белка плотная, упругая, желтка — от вязкой до плотной.

РЕЦЕПТУРА № 454.

ЯЙЦА С ПОМИДОРАМИ, ФАРШИРОВАННЫМИ ВЕТЧИНОЙ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80/67*	—	—	—	—
Помидоры	150	110**	—	—	—	—
Ветчина вареная	41	40	—	—	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	53	40	—	—	—	—

* 67 — масса яиц, сваренных в «мешочек» без скорлупы.

** Масса подготовленных для фарширования помидоров.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шампиньоны свежие или грибы белые свежие	53	40/20***	—	—	—	—
Маргарин столовый	5	5****	—	—	—	—
Масса полуфабриката	—	167	—	—	—	—
Масса запеченных фаршированных помидоров	—	150	—	—	—	—
Соус №№ 824, 848, 863	—	80	—	—	—	—
Укроп (зелень)	3	4	—	—	—	—
Выход	—	300	—	—	—	—

*** 20 — масса готовых грибов.
**** В т. ч. 1 г на смазку сковороды.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный.

Ветчина — упругой консистенции, на разрезе — розово-красного цвета. Вкус — солоноватый, ветчинный.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

У помидоров (средней величины) удаляют сердцевину *. Шампиньоны припускают до полуготовности, нарезают ломтиками и обжаривают. Грибы белые мелко рубят и обжаривают.

Подготовленные помидоры (по 2 шт. на порцию) фаршируют нарезанной ломтиками ветчиной и обжареными грибами и запекают в жарочном шкафу 15—20 мин. При отпуске на них кладут по яйцу, сваренному в «мешочек» без скорлупы, и посыпают зеленью укропа. Соус красный основной, или томатный, или сметанный подают отдельно.

* Сердцевину рекомендуется использовать для приготовления красного или томатного соусов.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — запеченные фаршированные помидоры с уложенными на них яйцами, сваренными «в мешочек» без скорлупы, посыпаны зеленью укропа.

Вкус и запах — запеченных помидоров, свежих вареных яиц с ароматом обжаренных грибов и ветчины.

Цвет — помидоров — темно-красный, белка — молочно-белый, желтка — ярко-желтый.

Консистенция — помидоров умеренно плотная, сочная, яиц — упругая.

РЕЦЕПТУРА № 455.

ЯЙЦА С ВЕТЧИНОЙ НА ГРЕНКАХ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80/67*	—	—	—	—
Ветчина вареная	23	22/*20**	—	—	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	29	22/20**	—	—	—	—
Хлеб пшеничный	30	30/25***	—	—	—	—
Маргарин столовый	10	10	—	—	—	—
Соус томатный	—	75	—	—	—	—
Выход	—	185	—	—	—	—

* 67 — масса яиц, сваренных в мешочек без скорлупы.
** 20 — масса обжаренной ломтиками ветчины или окорока.
*** 25 — масса поджаренного кусочками хлеба.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, желток прочный, белок плотный.

Ветчина вареная — упругая консистенция, на разрезе розово-красного цвета. Вкус солоноватый, ветчинный.

Хлеб пшеничный — хорошо пропеченный, не липкий, не влажный на ощупь. Без комков и следов непромеса. Вкус свойственный данному сорту хлеба.

Маргарин столовый — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

При варке яиц «в мешочек» без скорлупы, в воду добавляют уксус и соль (50 г 3% уксуса и 10 г соли на 1 л воды), доводят до кипения и быстро выпускают яйца, варят 3—3,5 мин.

На кусочки поджаренного на жире хлеба кладут по ломтику обжаренной ветчины, сверху укладывают горячие яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы. Соус томатный или красный с эстрагоном подают отдельно.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яйца, сваренные «в мешочек» без скорлупы, уложенные на ломтик ветчины и на кусочек поджаренного хлеба.

Вкус и запах — свойственные поджаренному хлебу, ветчине и сваренным яйцам с ароматом соуса.

Цвет — поджаренного хлеба — корочка румяная, яиц — молочно-белый, ветчины — золотисто-коричневый.

Консистенция — поджаренного хлеба — хрустящая, яиц — плотная, упругая, ветчины — плотная.

РЕЦЕПТУРА № 456.

ЯИЧНАЯ КАШКА (НАТУРАЛЬНАЯ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Молоко	60	60	40	40	—	—
Вода	—	—	—	—	40	40
Масо сливочное	10	10	5	5	5	5
Масса готовой каши	—	160	—	105	—	105
Гренки	—	50	—	35	—	—
или сыр	22	20*	16,5	15*	—	—
или хлопья кукурузные или пшеничные	—	—	—	—	—	10
Выход с гренками	—	210	—	140	—	—
с сыром	—	180	—	120	—	—
с хлопьями	—	—	—	—	—	115

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный. Не допускаются битые, порченные.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без привкусов и запахов.

Масло сливочное — плотной консистенции, цвет от белого до светло-желтого, запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Яйца или меланж разводят молоком или водой, добавляют соль (10 г на 1 л массы), жир и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашу хранят до отпуска в мармите при температуре 60°С, не более 15 мин.

Отпускают яичную кашку в небольших мисочках или в глубоких чайных блюдцах, в натуральном виде, с сыром, гренками или с хлопьями кукурузными или пшеничными.

При отпуске хлопья или тертый сыр — кладут на середину кашки, гренки укладывают по краям.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без комков, на середину которой уложены хлопья или тертый сыр, или гренки уложены по краям.

Вкус и запах — свойственные вареным яйцам в сочетании с молоком, вкус умеренно соленый.

Цвет — желтый.

Консистенция — кашки — полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 457.

ЯИЧНАЯ КАШКА С ОВОЩАМИ ИЛИ ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яичная кашка № 456	—	160	—	105	—	—
Фасоль овощная (лопатка) свежая	63	57	50	45	—	—
или горошек зеленый консервированный	77	50	62	40	—	—
или капуста цветная свежая	108	56	85	44	—	—
или спаржа свежая	78	57	62	45	—	—
или кабачки свежие	96	77	78	62	—	—
или помидоры свежие	93	79	75	64	—	—
или баклажаны свежие	72	68	57	54	—	—
или грибы белые свежие	101	77	82	62	—	—
Масло сливочное	5	5	4	4	—	—
Масса готовых овощей или грибов	—	50	—	40	—	—
Выход	—	210	—	145	—	—

Технологические требования к основному сырью

Масло сливочное — плотной консистенции, цвет от белого до светло-желтого, запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный. Не допускаются битые, порченые.

Бобовые — зерна целые, не заплесневшие, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Яйца или меланж разводят молоком или водой, добавляют соль (10 г на л массы), жир и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Готовую кашку хранят до отпуска на мармите при температуре 60°С не более 15 мин.

Нарезанную кусочками фасоль, разобранную на кочаны цветную капусту или спаржу, нарезанную брусочками, отваривают и заправляют маслом.

Горошек консервированный прогревают и заправляют маслом.

Кабачки, баклажаны, очищенные от кожицы, или грибы нарезают ломтиками, помидоры — дольками и поджаривают. При отпуске на середину готовой кашки кладут подготовленные овощи и грибы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без комков, на поверхности зеленый горошек или овощи.

Вкус и запах — свойственные вареным яйцам в сочетании с молоком.

Цвет — светло-желтый, овощей — естественный, поджаренных овощей — золотисто-коричневый.

Консистенция — полужидкая, горошка — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 458.

ЯИЧНАЯ КАШКА С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яичная кашка	—	160	—	105	—	—
Ветчина вареная	45	44	34	33	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный	58	44	43	33	—	—
или колбаса вареная или сосиски	45	44	34	33	—	—
Маргарин столовый	4	4	3	3	—	—
Масса жареных мясных продуктов	—	40	—	30	—	—
Выход	—	200	—	135	—	—

Технологические требования к основному сырью

Ветчина — вареная — упругой консистенции, на разрезе розово-красного цвета. Вкус солоноватый, ветчинный.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Яйца или меланж разводят молоком или водой, добавляют соль (10 г на 1 л массы), жир и варят при непрерывном помешивании в небольшой посуде до консистенции полужидкой каши. Ветчину или окорок нарезают мелкими кубиками, колбасу или сосиски — тонкими ломтиками и поджарвают. При отпуске на середину готовой кашки кладут подготовленные мясные продукты.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса, без комков, на середине мясные продукты.

Цвет — кашки — желтый, мясных продуктов — золотисто-коричневый.

Вкус и запах — свойственные вареным яйцам и поджаренным мясным продуктам.

Консистенция — кашки — полужидкая, мясных продуктов — упругая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 459.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ (НАТУРАЛЬНАЯ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	3 шт.	120	2 шт.	80
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	10	10	10	10
Выход	—	114	—	114	—	79

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желток — прочный, белок плотный. Не допускаются битые, порченные.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Яйца осторожно выпускают на порционную сковородку с растопленным жиром, не нарушая целостности желтка, солят и жарят до полного свертывания белка и загустения желтка. При подаче яичницу глазунью посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, укропа или зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую, выпуклую форму.

Вкус и запах — свежих жареных яиц, в меру соленый, с привкусом жира.

Цвет — белка — молочно-белый, желтка—ярко-желтый с блеском.

Консистенция — белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

РЕЦЕПТУРА № 460.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ СО ШПИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Шпик	41	39	35	34	23	22
Выход	—	140	—	100	—	90

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченные.

Шпик — белого цвета, упругой консистенции. На разрезе мраморность, без серых пятен, приятного солоноватого вкуса.

Технология приготовления

Шпик нарезают ломтиками или кубиками, поджаривают и выпускают на него яйца. Жарят на порционной сковороде 3—5 мин до тех пор, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким. Отпускают яичницу на этой же сковороде.

Шпик можно поджарить с репчатым луком (20—30 г массой нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую, выпуклую форму.

Запах и вкус — свежих жареных яиц, в меру соленый с привкусом шпика.

Цвет белка — молочно-белый, желтка — ярко-желтый с блеском.

Консистенция — белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

РЕЦЕПТУРА № 461.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Лук репчатый	24	20	17	14	17	14
Маргарин столовый	3	3	2	2	2	2
Масса пассерованного репчатого лука	—	10	—	7	—	7
или зеленый лук	13	10	9	7	9	7
Выход	—	120	—	85	—	85

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Лук репчатый — луковицы целые, в плотной сухой чешуе, не проросшие, без признаков гнили.

Технология приготовления

Лук репчатый пассеруют, затем выпускают на него яйца и жарят до тех пор пока белок не свернется, а желток не станет полужидким.

При приготовлении яичницы с зеленым луком ее жарят, как натуральную, но перед окончанием жаренья посыпают мелко нарезанным зеленым луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую выпуклую форму, яичница сверху посыпана мелко рубленой зеленью.

Запах и вкус — свежих жареных яиц и лука, в меру соленый.

Цвет — белка — молочно-белый, желтка—ярко-желтый с блеском.

Консистенция — белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

РЕЦЕПТУРА № 462.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	—	—	2 шт.	80	2 шт.	80
Картофель	—	—	147	110/76*	100	75/52*
Маргарин столовый	—	—	15	15	10	10
Выход	—	—	—	140	—	120

* 76, 52 — масса картофеля, жаренного с жиром (7% к массе нетто картофеля).

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, испорченные.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие, без заболеваний, с плотной кожурой. Цвет от белого до кремового.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом.

Технология приготовления

Сырой картофель поджаривают тонкими ломтиками, выпускают на него яйца и жарят до тех пор, пока белок не сварится, а желток не станет полужидким. Яичницу можно готовить с картофелем, жареным из предварительно сваренного, соответственно изменив форму закладки брутто картофеля.

Требования к качеству блюда и оформлению

Цвет — белка — молочно-белый, желтка—ярко-желтый с блеском.

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую выпуклую форму.

Запах — свежих жареных яиц и жареного картофеля.

Вкус — свежих жареных яиц, жареного картофеля, жира, в меру соленый.

Консистенция — белок — плотный, полужидкий, заключенный в оболочку желток.

РЕЦЕПТУРА № 463.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Сыр	22	20*	16,5	15*	16,5	15*
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Выход	—	130	—	90	—	90

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Сыр — корка ровная, без повреждений, чисто выраженные вкус и аромат, тесто пластичное, слегка ломкое. Цвет от белого до слабо-желтого.

Маргарин — однородная консистенция с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Яйца выпускают на горячую порционную сковородку с жиром, посыпают тертым сыром и жарят 4 мин в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Цвет — белка — молочно-белый, желтка — светло-желтый с блеском.

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую выпуклую фому.

Консистенция — белок плотный, желток — полужидкий, заключенный в оболочку.

Запах — свежих жареных яиц с ароматом запеченного сыра.

Вкус — свежих жареных яиц и сыра, в меру соленый.

РЕЦЕПТУРА № 464.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ЧЕРНЫМ ХЛЕБОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Хлеб ржаной	50	50	40	40	40	40
Маргарин столовый	25	25	20	20	20	20
Выход	—	165	—	115	—	115

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Хлеб ржаной — гладкой поверхности, без трещин, темно-коричневая корка, хорошо пропеченный.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Хлеб (без корок) нарезают тонкими ломтиками и поджаривают на порционной сковороде, затем выпускают яйца и жарят до готовности, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким.

Требования к качеству блюда и оформлению

Цвет — белка — молочно-белый, желтка—ярко-желтый с блеском.

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую, выпуклую форму.

Консистенция — белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

Запах и вкус — свежих жареных яиц, поджаренного черного хлеба, в меру соленый.

РЕЦЕПТУРА № 465.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С ОВОЩАМИ ИЛИ ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
Маргарин столовый	10	10	10	10	—	—
Масса готовых овощей или грибов	—	50	—	40	—	—
Фасоль овощная свежая	63	57	50	45	—	—
или горошек зеленый консервированный	77	50	62	40	—	—
или капуста цветная свежая	108	56	85	44	—	—
или спаржа свежая	78	57	62	45	—	—
или кабачки свежие	96	77	78	62	—	—
или помидоры свежие	93	79	75	64	—	—
или баклажаны свежие	72	68	57	54	—	—
или грибы белые свежие	101	77	82	62	—	—
Выход	—	158	—	114	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Маргарин столовый — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Нарезанную кусочками фасоль, разобранную на кочаны цветную капусту или спаржу, нарезают брусочками, отваривают и заправляют маслом.

Горошек консервированный прогревают и заправляют маслом.

Кабачки, баклажаны, очищенные от кожицы, или грибы нарезают ломтиками, помидоры — дольками и поджаривают.

Подготовленные овощи кладут на разогретую с жиром сковороду, выпускают на них яйца и жарят 5—7 мин.

Подготовленные овощи можно отпускать к готовой яичнице в качестве гарнира.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую, выпуклую форму.

Вкус и запах — свежих жареных яиц, жареных или отварных овощей, и жира, в меру соленый.

Цвет — белка — молочно-белый, желтка — ярко-желтый с блеском.

Консистенция — белок плотный, желток полужидкий, заключенный в оболочку.

РЕЦЕПТУРА № 466.

ЯИЧНИЦА-ГЛАЗУНЬЯ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Ветчина вареная	45	44	34	33	34	33
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	58	44	43	33	43	33
или грудинка копченая	54	40*	40	30*	40	30*
или колбаса вареная или сосиски	45	44	34	33	34	33
или свинина	69	59	52	44	52	44
Маргарин столовый	4	4	3	3	3	3
Масса обжаренных продуктов	—	40	—	30	—	30
Выход	—	150	—	105	—	105

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Маргарин столовый — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Ветчина вареная — упругая консистенция, на разрезе розово-красного цвета, вкус — солоноватый, ветчинный.

Технология приготовления

Мясопродукты (кроме грудинки) нарезают тонкими ломтиками и обжаривают в жире, затем добавляют остальной жир и выпускают на них яйца и жарят до тех пор, пока белок не свернется, а желток не станет полужидким.

Грудинку отваривают, очищают от шкуры и костей, нарезают кубиками, помещают на разогретую с жиром сковороду. Выпускают яйца и жарят 3—5 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — белок в виде плотной массы, желтки сохранили круглую, выпуклую форму.

Вкус и запах — свежих жареных яиц, жареных мясопродуктов и жира, в меру соленый.

Цвет — белка — молочно-белый, желтка — ярко-желтый с блеском.

Консистенция — белок — плотный, желток — полужидкий, заключенный в оболочку, мясопродукты — упругие, сочные.

РЕЦЕПТУРА № 467.

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Молоко или вода	45	45	30	30	30	30
Масса омлетной смеси	—	165	—	110	—	110
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	160	—	105	—	105
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	—	165	—	110	—	110

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета. Вкус чистый, без привкусов и запахов.

Маргарин столовый — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают на порционную сковородку с растопленным жиром и, помешивая, жарят 5—7 мин. Как только омлетная масса загустеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Когда нижняя сторона омлета поджарится, его перекладывают на подогретое блюдо или тарелку швом вниз и поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — омлет имеет форму пирожка, без трещин, полит растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, масла или маргарина.

Консистенция — сочная, пышная, нежная.

Цвет — золотисто-желтый.

РЕЦЕПТУРА № 468.

ОМЛЕТ ИЗ ЯИЧНОГО ПОРОШКА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яичный порошок	—	—	30	30	20	20
Вода	—	—	80	80	70	70
Молоко	—	—	25	25	—	—
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	—	—	120	—	80
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	125	—	85

Технологические требования к основному сырью

Яичный порошок — имеет светло-желтый цвет, структура порошкообразная, комочки легко раздавливаются, вкус и запах свойственные высушенному яйцу, без постороннего привкуса и запаха.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без привкусов и запахов.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Яичный порошок перед использованием просеивают через сито, всыпают в посуду, заливают холодной водой или молоком (на 100 г порошка берут 0,35 л воды и 4 г соли), размешивают деревянной лопаточкой и ставят на 30—40 мин для набухания. Набухшую смесь солят, добавляют молоко, хорошо размешивают и готовую омлетную смесь выливают на разогретую сковороду или противень, смазанные жиром, и, помешивая, жарят 5—7 мин. Как только омлетная масса густеет, края омлета загибают с двух сторон к середине, придавая ему форму продолговатого пирожка. Когда нижняя сторона омлета поджарится, его перекладывают на блюдо или тарелку швом вниз и поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — омлет имеет форму пирожка, без трещин, полит растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, масла или маргарина.

Консистенция — сочная, пышная, нежная.

Цвет — золотисто-желтый.

РЕЦЕПТУРА № 469.

ОМЛЕТ СО ШПИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Вода	20	20	20	20	30	30
Молоко	25	25	10	10	—	—
Шпик	40	38	30	29	27	26
Выход	—	185	—	125	—	125

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, прочная, белок плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без привкусов и запахов.

Шпик — белого цвета, упругой консистенции. На разрезе мраморный цвет, без серых пятен, приятного солоноватого вкуса.

Технология приготовления

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, солят и тщательно размешивают. Омлетная смесь готова. Шпик нарезанный кубиками (0,7—1 см^3), поджаривают, заливают омлетной смесью и жарят 5—7 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде продолговатого пирожка, треугольника или квадрата.

Вкус — свежих жареных яиц и шпика, в меру соленый.

Запах — жареных свежих яиц.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе светло-желтый.

Консистенция — мягкая, пышная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 470.

ОМЛЕТ С ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	3 шт.	120	3 шт.	120
или меланж	120	120	120	120	120	120
Молоко или вода	45	45	45	45	45	45
Маргарин столовый	10	10	10	10	10	10
Лук репчатый	24	20	24	20	24	20
Маргарин столовый	3	3	3	3	3	3

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса пассерованного репчатого лука	—	10	—	10	—	10
или лук зеленый	13	10	13	10	13	10
Масса жареного омлета с луком	—	170	—	170	—	170
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	—	175	—	175	—	175

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желток прочный, белок плотный. Не допускаются битые, испорченные.

Маргарин — однородная консистенция, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Лук репчатый — луковицы целые, в плотной сухой чешуе, не проросшие, без признаков гнили.

Масло сливочное — плотной консистенции, цвет от белого до светло-желтого, запах чистый без посторонних привкусов и запахов.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Мелко нарезанный репчатый лук пассеруют, добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью и жарят или запекают, как омлет натуральный (рец. № 467).

Для приготовления омлетной массы к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль и тщательно размешивают.

При использовании зеленого лука в подготовленную смесь добавляют мелко нарезанный зеленый лук, перемешивают и жарят или запекают.

При отпуске омлет поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус — свежих яиц и лука, в меру соленый.

Запах — жареных свежих яиц и пассерованного лука.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, пышная, сочная.

ОМЛЕТ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Молоко или вода	45	45	30	30	30	30
Масса омлетной массы	—	165	—	110	—	110
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Сыр	22	20*	16,5	15*	16,5	15*
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	175	—	115	—	115
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	—	180	—	120	—	120

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость без осадка, белого цвета. Вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сыр — корка ровная, без повреждений, чисто выражен вкус и аромат. Тесто пластичное, слегка ломкое. Цвет от белого до слабо-желтого.

Маргарин — однородная консистенция с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают. Полученную омлетную смесь смешивают с тертым сыром и выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и помешивая, жарят 5—7 мин.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус — свежих яиц и сыра, в меру соленый.

Запах — жареных свежих яиц и сыра.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, пышная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 472.

ОМЛЕТ, СМЕШАННЫЙ С МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	2 шт.	80
или меланж	120	120	80	80	80	80
Молоко или вода	45	45	30	30	30	30
Масса омлетной смеси	—	165	—	110	—	110
Маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Ветчина вареная	45	44	34	33	34	33
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	58	44	43	33	43	33
или грудинка копченая	54	40*	40	30*	40	30*
или колбаса вареная или сосиски	45	44	34	33	34	33
Маргарин столовый	3	3	2	2	2	2
Масса готовых мясных продуктов	—	40	—	30	—	30
Масса жареного омлета	—	195	—	130	—	130
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	—	200	—	135	—	135

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Маргарин — однородной консистенции с чистым молочным привкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Окорок копчено-вареный — чистая поверхность, упругая консистенция. Цвет на разрезе вишнево-красный, без серых пятен, жир бело-розового цвета.

Маргарин — однородной консистенции с чистым молочным вкусом.

Вареные колбасы — батоны без повреждения оболочки, упругая, плотная консистенция, фарш на разрезе не крошливый, сочный, от светло-розового до красноватого цвета, ароматный запах пряности, вкус приятный, в меру соленый.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают.

Мясопродукты нарезают ломтиками или мелкими кубиками и обжаривают (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), затем добавляют жир для жаренья омлета, заливают омлетной смесью, перемешивают и жарят, как омлет натуральный (рец. № 467).

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника или продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, мясных продуктов, вкус умеренно соленый.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе светло-желтый.

Консистенция — мягкая, пышная, хорошо ощущаются использованные компоненты.

РЕЦЕПТУРА № 473.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ОВОЩАМИ ИЛИ ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
или меланж	120	120	80	80	—	—
Молоко или вода	45	45	30	30	—	—
Масса омлетной смеси	—	165	—	110	—	—
Маргарин столовый	10	10	5	5	—	—
Фасоль овощная (лопатка) свежая	49	44	38	34	—	—
или горошек зеленый консервированный	60	39	46	30	—	—
или спаржа свежая	60	44	47	34	—	—
Соус № 862	15	15	10	10	—	—
или кабачки свежие	78	62	58	46	—	—
или баклажаны свежие	64	54	47	40	—	—
или грибы белые свежие	82	62	61	46	—	—
Сметана	20	20	15	15	—	—
Масло сливочное	4	4	3	3	—	—
Масса фарша	—	50	—	35	—	—
Масса готового фаршированного омлета	—	190	—	125	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	195	—	130	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным привкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Сметана — белого цвета, густой консистенции, не допускается привкус солистости, прогорклость.

Масло сливочное — плотной консистенции, цвет от белого до светло-желтого цвета.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, и тщательно размешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут фарш, закрывают с двух сторон загустевшей массой, придав омлету форму пирожка, и дожаривают.

Для фарша овощи нарезают кубиками, или брусочками длиной 2—3 см. Фасоль или спаржу отваривают, горошек прогревают и сливают отвар; кабачки, баклажаны, очищенные от кожицы, или нарезанные дольками грибы поджаривают. Подготовленные продукты заправляют соусом молочным или сметаной и используют как фарш.

Готовый омлет перекладывают на тарелку швом вниз.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, фарша овощного, растопленного жира.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе омлета — светло-желтый, фарша — свойственный продуктам, из которых приготовлен.

Консистенция — мягкая, пышная, фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 474.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ МЯСНЫМИ ПРОДУКТАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
или меланж	120	120	80	80	—	—
Молоко или вода	40	40	25	25	—	—
Масса омлетной смеси	—	160	—	105	—	—
Фарш:						
ветчина вареная	34	33	22	22	—	—
или окорок копчено-вареный или вареный (со шкурой и костями)	43	33	29	22	—	—
или грудинка копченая	40	30*	27	20*	—	—
или колбаса вареная или сосиски	34	33	23	22	—	—
или почки свиные или телячьи	61	55	40	36	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Соус №№ 824, 865	25	25	17	17	—	—
или печень говяжья	53	44	35	29	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мука пшеничная	1	1	0,5	0,5	—	—
Сметана	25	25	17	17	—	—
или говядина	65	48	43	32	—	—
Маргарин столовый	3	3	2	2	—	—
Масса готового фарша	—	45	—	30	—	—
Соус №№ 824, 865						
Масса готового фаршированного омлета	—	205	—	135	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	210	—	140	—	—

* Масса вареной грудинки без шкуры и костей.

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крупная, желтки — прочные, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным привкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Ветчина вареная — упругая консистенция, на разрезе розовато-красного цвета. Вкус — солоноватый, ветчинный.

Окорок копчено-вареный — должен иметь соответствующую форму, сухую, чистую поверхность, упругая консистенция, цвет на резрезе вишнево-красный, без серых пятен, жир бело-розового цвета, без пожелтения, вкус — ветчинный, сочный.

Мука пшенична — без запаха плесени, затхлости, цвет белый с желтоватым оттенком.

Технология приготовления

Мясопродукты на фарш нарезают ломтиками или кубиками, почки или печень — тонкими ломтиками, обжаривают с жиром (за исключением грудинки, которую используют в отварном виде), добавляют соус или сметану, предварительно проваренную с пассированной мукой, и кипятят 1—2 мин.

Для приготовления омлетной массы к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду и соль, все тщательно перемешивают, выливают на порционную сковороду с растопленным жиром и, помешивая, жарят 5—7 мин.

Горячий фарш кладут на середину готового омлета, закрывают краями, придавая ему форму продолговатого пирожка, после чего омлет перекладывают на тарелку швом вниз.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски в виде продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, мясных продуктов, вкус умеренно соленый.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе омлета — светло-желтый, фарша — свойственный продуктам, из которых приготовлен.

Консистенция — мягкая, пышная; фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 475.

ОМЛЕТ, ФАРШИРОВАННЫЙ ВАРЕНЬЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80	—	—	—	—
Сливки или молоко	30	30	—	—	—	—
Масло сливочное	10	10	—	—	—	—
Сахар	5	5	—	—	—	—
Варенье ягодное (без косточек), джем или конфитюр	25	25	—	—	—	—
Кардамон	0,01	0,01	—	—	—	—
или цедра лимонная	0,1	0,1	—	—	—	—
Масса готового омлета	—	130	—	—	—	—
Рафинадная пудра	15	15	—	—	—	—
Выход	—	145	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Масло сливочное — цвет от белого до светло-желтого, консистенция однородная, запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Сахар — вкус сладкий, без посторонних привкусов, сыпучий, без комков. Цвет — белый с блеском.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, и тщательно размешивают. В омлетную смесь добавляют цедру, снятую с лимона, или растертый с сахаром кардамон и жарят. Когда масса слегка загустеет, на середину кладут ягоды из варенья без косточек и сиропа или конфитюр, джем. Когда нижняя сторона поджарится, омлет перекладывают на блюдо или тарелку швом вниз и посыпают рафинадной пудрой. Омлет, приготовленный с ягодами из варенья, при отпуске поливают сиропом и посыпают пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски в виде продолговатого пирожка, посыпаны сахарной пудрой.

Запах и вкус — свежеприготовленного омлета с вареньем, с ароматом лимона или кардамона.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе омлета — светло-желтый, варенья — естественный.

Консистенция — мягкая, пышная; варенья — полужидкая.

РЕЦЕПТУРА № 476.

ОМЛЕТ С ЖАРЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ (ЗАПЕЧЕННЫЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	—	—	3 шт.	120	2 шт.	80
Молоко	—	—	45	45	—	—
Вода	—	—	—	—	30	30
Картофель	—	—	100	75/52*	147	110*76*
Маргарин столовый	—	—	10	10	10	10
Масса готового омлета	—	—	—	200	—	170
Маргарин столовый или масло	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	205	—	175

* 52, 76 — масса картофеля жареного с жиром (7% к массе нетто картофеля).

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, белого цвета, без осадка, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Картофель — клубни целые, сухие, не проросшие, без заболевания, с плотной кожурой. Цвет на разрезе — от белого до кремового.

Маргарин — однородной консистенции, с чистыми молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, и тщательно размешивают. Картофель, нарезанный дольками или ломтиками, обжаривают, заливают омлетной смесью и запекают на противне или порционной сковороде. Омлет можно готовить с картофелем, жареным во фритюре, или из отварного, соответственно изменив норму закладки брутто картофеля.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата, треугольника, политы растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета, жареного картофеля, жира.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 477.

ОМЛЕТ С МОРКОВЬЮ (ЗАПЕЧЕННЫЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	—	—	3 шт.	120	2 шт.	80
Молоко	—	—	40	40	—	—
Вода	—	—	—	—	25	25
Морковь	—	—	50	38*	50	38*
Маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	—	—	170	—	125
Маргарин столовый или масло сливочное	—	—	5	5	5	5
Выход	—	—	—	175	—	130

* Масса вареной протертой моркови.

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, белого цвета, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Морковь — корнеплоды свежие, без заболеваний и механических повреждений.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Отваренную морковь протирают на протирочной машине или мелко рубят, смешивают с омлетной смесью и запекают на противне или сковороде 10—15 мин.

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль и тщательно размешивают.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски в виде продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус и запах — свежеприготовленного омлета с морковью, жира.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе — желто-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 478.

ОМЛЕТ С КАШЕЙ (ЗАПЕЧЕННЫЙ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80	2 шт.	80	2 шт.	80
Молоко	30	30	30	30	30	30
Каша рассыпчатая (рисовая, пшенная) № 405	—	59	—	59	—	59
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Масса готового омлета	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый или масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Выход	—	155	—	155	—	155

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Маргарин столовый — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом, без посторонних привкусов, не прогорклый.

Технология приготовления

Для приготовления омлетной смеси к яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, и тщательно размешивают. Подготовленную омлетную смесь смешивают с рассыпчатой кашей и запекают 5—7 мин.

При отпуске поливают растопленным жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски в виде продолговатого пирожка, политы растопленным жиром.

Вкус — свежеприготовленного омлета с кашей, жира.

Запах — свежих жареных яиц.

Цвет — поверхности — румяный (золотистый), на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 479.

ДРАЧЕНА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120	2 шт.	80	—	—
Молоко	35	35	25	25	—	—
Мука пшеничная	9	9	6	6	—	—
Сметана	15	15	10	10	—	—
Маргарин столовый	5	5	5	5	—	—
Выход	—	145	—	100	—	—

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток прочный, белок плотный.

Молоко — однородная жидкость, без осадка, вкус чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Мука пшеничная — без запаха плесени, затхлости, цвет белый с желтоватым оттенком.

Маргарин — однородной консистенции, с чистым молочным вкусом и запахом, без посторонних привкусов и запахов, не прогорклый.

Технология приготовления

К яйцам или меланжу добавляют молоко или воду, соль, смесь тщательно размешивают, добавляют муку и сметану и запекают на порционной скороводе 5—8 мин. Драчену готовят непосредственно перед подачей.

Отпускают в той же сковороде.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порция драчены равномерно запечена, без трещин, на разрезе однородная масса.

Вкус и запах — свежих запеченных яиц, вкус умеренно соленый.

Цвет — корочки — золотисто-желтый, на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 480.

ЯЙЦА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	3 шт.	120/100*	2 шт.	80/67*	—	—
Хлеб пшеничный	30	30/25**	20	20/17**	—	—
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
Соус № 861	125	125	100	100	—	—
Сыр	9	8***	6,5	6***	—	—
Масса запеченных яиц	—	230	—	170	—	—
Масло сливочное	5	5	5	5	—	—
Выход	—	235	—	175	—	—

* 100, 67 — масса яиц, сваренных «в мешочек» без скорлупы.
** 25, 17 — масса обжаренного хлеба.
*** Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Яйцо — скорлупа чистая, целая, крепкая. Желток — прочный, занимает центральное положение, белок — плотный, просвечивающийся. Не допускаются битые, порченые.

Масло сливочное — цвет от белого до светло-желтого, консистенция однородная, запах чистый, без посторонних привкусов и запахов.

Хлеб пшеничный — хорошо пропеченный. Без комков и следов непромеса. Не допускается наличие признаков болезней, плесени, посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

При варке без скорлупы в воду добавляют уксус и соль (150 г 3%-ного уксуса и 10 г соли на 1 л воды); доводят до кипения и быстро выпускают яйца одно за другим, и варят 3—3,5 мин. На порционную сковороду кладут хлеб, поджаренный на масле, на него по одному яйцу, сваренному «в мешочек» без скорлупы, все заливают горячим молочным соусом, посыпают тертым сыром и запекают 12—14 мин.

Подают на той ж сковороде.

При отпуске поливают растопленным маслом сливочным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — яйца под молочным соусом равномерно запечены, поверхность без трещин, политы растопленным маслом сливочным.

Вкус и запах — свежих вареных яиц, поджаренного хлеба, соуса молочного.

Цвет — поверхности — румяный, на разрез — от светло-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, умеренно плотная.

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

РЕЦЕПТУРА № 481.

ТВОРОЖНАЯ МАССА СЛАДКАЯ *

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г							
	с изюмом		с цукатами		шоколадная		с медом	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творожная масса сладкая	98	98	98,5	98,5	102,5	102,5	98,5	98,5
Виноград сушеный (изюм)	6,5	6,4	—	—	—	—	—	—
Цукаты	—	—	6,0	6,0	—	—	—	—
Какао-порошок	—	—	—	—	2	2	—	—
Мед натуральный	—	—	—	—	—	—	6	6
Ванилин	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	100	—	100	—	100	—	100

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса белого цвета с кремовым оттенком, вкус и запах чистые, кисло-молочные со сладким привкусом. Консистенция однородная, нежная.

Технология приготовления

Ванилин растворяют в горячей воде (1:20), изюм перебирают, промывают и обсушивают, цукаты нарезают мелкими кубиками, какао просеивают. Вкусовые и ароматические вещества кладут в творожную массу и тщательно ее перемешивают.

Отпускают творожную массу в порционной посуде, придавая ей форму пирамиды, конуса или прямоугольного брусочка.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сформованная в виде пирамиды, конуса или брусочка творожная масса уложена в порционную посуду.

Вкус и запах — чистые, кисломолочные с привкусом и ароматом вкусовых и ароматических веществ.

Цвет — творожной массы с цукатами и изюмом — белый с кремовым оттенком, творожной массы шоколадной — коричневый, с медом — слегка желтоватый.

Консистенция — творожной массы однородная, нежная с равномерно распределенными в ней добавленными продуктами.

РЕЦЕПТУРА № 482.

ТВОРОЖНАЯ МАССА СО СМЕТАНОЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творожная масса сладкая* или соленая*	102	102	102	102	102	102
Сметана	30	30	25	25	25	25
Выход	—	130	—	125	—	125

*

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса белого цвета с кремовым оттенком, вкус и запах чистые, кисломолочные с соленым или сладким привкусов. Консистенция однородная, нежная.

Технология приготовления

Сладкую или соленую готовую творожную массу кладут в порционную посуду горкой, делают в ней углубление, в которое кладут сметану.

В соленую творожную массу можно добавлять тмин (1,6 г на порцию), который предварительно перебирают, промывают, заливают горячей водой и оставляют на 1—1,5 ч для набухания, затем воду сливают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сладкая или соленая творожная масса уложена в порционную посуду горкой, в массе сделано углубление и заполнено сметаной.

Вкус и запах — сладкий или соленый, вкус с легкой кислинкой, аромат творога и сметаны.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — нежная без комков.

РЕЦЕПТУРА № 483.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творожная масса соленая	102	102
Лук зеленый	25	20
Сметана	30	30
Выход	—	150

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса соленая, белого цвета, с кремовым оттенком, вкус и запах чистые, кисломолочные, слегка соленый. Консистенция однородная, нежная.

Технология приготовления

Соленую творожную массу непосредственно перед подачей смешивают с мелко нарезанным зеленым луком и частью сметаны.

Готовую массу укладывают в порционную посуду горкой, делают в ней углубление и заполняют его оставшейся сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — творожная масса уложена горкой в порционной посуде, в массе сделано углубление и заполнено сметаной.

Вкус и запах — вкус нежный, кисломолочный, слегка соленый.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — нежная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 484.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ЯГОДАМИ ИЛИ ПЛОДАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творожная масса сладкая *	102	102
Земляника свежая (садовая)	53	45
или абрикосы свежие	52	45
или плоды или ягоды консервированные	25	45
и сироп	21	
Выход	—	145

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса молочно-белого цвета с кремовым оттенком, вкус и запах чистые, кисломолочные, сладкие. Консистенция однородная, нежная, в меру плотная.

Технология приготовления

Готовую творожную массу укладывают в порционную посуду горкой, сверху кладут дольки свежих плодов или ягод. При приготовлении творожной массы с консервированными плодами или ягодами, массу, уложенную горкой, поливают сиропом, а затем оформляют плодами или ягодами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — творожная масса уложена в порционную посуду горкой, сверху дольки свежих плодов или ягод. Творожная масса с консервированными плодами или ягодами, уложена горкой, полита сиропом, оформлена плодами или ягодами.

Вкус и запах — сладкий вкус, аромат творога, ягод или плодов.

Цвет — творожной массы — белый с кремовым оттенком, плодов и ягод — естественный.

Консистенция — нежная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 485.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ОРЕХАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творожная масса сладкая с наполнителями № 481	—	100	—	100	—	100
Миндаль	18	11/10*	9	5,5/5*	9	5,5/5*
или орехи грецкие	22	10	11	5	11	5
Сметана	20	20	20	20	20	20
Мандарины свежие	1/4 шт.	10	—	—	—	—
Выход	—	140	—	125	—	125

* 10 и 5 г — масса миндаля жареного.

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса сладкая с наполнителями, белого цвета, или коричневого (для шоколадной творожной массы), вкус сладкий, аромат чистый, кисломолочным с привкусом и ароматом вкусовых и ароматических веществ.

Технология приготовления

Сладкий миндаль или грецкие орехи очищают от скорлупы, ошпаривают кипятком. Затем очищают от кожицы и не очень мелко рубят, рубленый миндаль поджаривают до светло-коричневого цвета. Миндаль можно заменить арахисом.

Грецкие орехи поджаривать не рекомендуется.

Творожную массу, приготовленную по рец. № 481, укладывают в порционную посуду горкой, поливают сметаной и посыпают орехами. Оформляют мандаринами, нарезанными полукружками вместе с кожицей.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — творожная масса уложена в порционную посуду горкой, полита сметаной и посыпана орехами, оформлена мандаринами, нарезанными кружочками вместе с кожицей.

Вкус и запах — сладковатый вкус с легкой кислинкой, аромат творога, миндаля, сметаны, мандарин.

Цвет — слегка желтоватый.

Консистенция — нежная без комков.

РЕЦЕПТУРА № 486.

ТВОРОЖНАЯ МАССА С ВАРЕНЬЕМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творожная масса сладкая *	102	102	102	102	102	102
Варенье фруктовое или ягодное (без косточек)	20	20	25	25	25	25

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Орехи грецкие	11	5	—	—	—	—
Сливки (35% жирности)	30		—	—	—	—
Пудра рафинадная	5	30	—	—	—	—
30						
Выход	—	155	—	125	—	125

Технологические требования к основному сырью

Творожная масса сладкая, белого цвета с кремовым оттенком, вкус кисло-сладкий, запах и вкус чистые, кисломолочные. Консистенция однородная, нежная.

Технология приготовления

Сладкую творожную массу кладут в порционную посуду горкой, делают в ней углубление, заполняют его вареньем, сверху посыпают рублеными орехами. Массу оформляют взбитыми с рафинадной пудрой сливками, выпущенными из кондитерского мешка.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сладкая творожная масса уложена в порционную посуду горкой, в массе сделано углубление и заполнено вареньем, сверху посыпана рублеными орехами.

Вкус и запах — сладкий вкус, с легкой кислинкой, аромат творога, сливок, варенья.

Цвет — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — нежная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 487.

ТВОРОГ С МОЛОКОМ, СЛИВКАМИ, СМЕТАНОЙ, САХАРОМ ИЛИ СМЕТАНОЙ И САХАРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	153	153
Молоко	211	200*
или сливки	50	50
или сметана	30	30
или сахар	25	25
или сметана	30	30
и сахар	15	15
Выход с молоком	—	350
со сливками	—	200
со сметаной	—	180
с сахаром	—	175
со сметаной и сахаром	—	195

* Масса кипяченого молока.

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции, цвет белый, вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Молоко — без осадка, цвет белый, вкус и запах чистый, без посторонних, свойственные свежему молоку.

Сливки — однородной консистенции, без комочков жира, белого цвета, с желтоватым оттенком. Вкус и запах чистые, вкус сладковатый, приятный привкус пастеризации.

Технология приготовления

При отпуске с молоком или сливками творог кладут в порционную посуду и заливают кипяченым охлажденным молоком или сливками.

Молоко или сливки можно подать отдельно.

Творог с молоком или сливками можно отпустить с сахаром или рафинадной пудрой (10—25 г на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

При отпуске со сметаной или сахаром творог кладут в порционную посуду горкой, делают небольшое углубление, заполняют его сметаной или посыпают сахаром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — творог уложен горкой в порционную посуду, в середине сделано углубление, заполненое сметаной, при отпуске с молоком или сливками творог заливают этими продуктами или подают их отдельно.

Вкус и запах — чистые, нежные кисломолочные.

Цвет — белый или с желтоватым оттенком.

Консистенция — однородная или рассыпчатая для нежирного творога.

РЕЦЕПТУРА № 488.

ТВОРОГ С СЫРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	76	75
Сыр	33	30*
Сметана	30	30
Выход	—	130

* Масса тертого сыра.

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный, рассыпчатый), цвет белый с желтоватым оттенком, вкус чистый, кисломолочный, нежный.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют тертый сыр, соль (по вкусу), сметану и перемешивают до получения однородной массы.

Отпускают в порционной посуде в натуральном виде или со сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная масса уложена в порционную посуду, отдельно подана сметана.

Вкус и запах — нежные, кисломолочные.

Цвет — белый или слегка желтоватый.

Консистенция — нежная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 489.

ТВОРОГ СО СВЕЖЕЙ ЗЕЛЕНЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	103	102
Петрушка (зелень)	28	21
или листья зеленого салата	29	21
Сахар	10	10
Сметана	30	30
Выход	—	160

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый), цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют соль, сахар, мелко нарезанные листья салата или рубленую зелень петрушки, которые предварительно промывают и обсушивают. Массу хорошо перемешивают, кладут в порционную посуду горкой, в середине делают углубление и заполняют его сметаной. Вместо салата можно использовать мелко нарезанный укроп или листья шпината (по 10 г нетто на порцию), увеличив соответственно выход блюда.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — масса уложена в порционную посуду горкой, в середине сделано углубление и заложено сметаной.

Вкус и запах — сладковатый, аромат творога, петрушки или укропа, или зеленого салата.

Цвет — творога — белый, слегка окрашен зеленым цветом.

Консистенция — нежная, без комков.

РЕЦЕПТУРА № 490.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ (полуфабрикат)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	837	820
Мука пшеничная	115	115
Яйцо	1½ шт.	60
Сахар	60	60
Соль	8	8
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В протертый творог вводят муку, яйца, сахар, соль и тщательно перемешивают до однородной массы. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10—12 мм и разрезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — полуфабрикат вареников, сохранивший прямоугольную или треугольную форму.

Вкус и запах — слегка сладковатый, с приятной кислинкой, запах доброкачественных продуктов.

Цвет — белый или слегка желтоватый.

Консистенция — нежная, однородная, без частиц непротертого творога.

РЕЦЕПТУРА № 491.

ВАРЕНИКИ ЛЕНИВЫЕ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Вареники ленивые (полуфабрикат)	—	240	—	190	—	190
Масса вареных вареников	—	250	—	200	—	200
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	10	10	10	10
или сметана	10	40	25	25	25	25
или сахар	25	25	20	20	20	20
Выход:						
с маргарином или маслом	—	265	—	210	—	210
со сметаной	—	290	—	225	—	225
с сахаром	—	275	—	220	—	220

Технологические требования к основному сырью

Полуфабрикат вареников ленивых, сохранивший форму прямоугольников или треугольников, одинакового размера. Цвет белый с кремовым оттенком. Вкус и запах свежего творога с добавлеными продуктами.

Технология приготовления

Подготовленные вареники (полуфабрикат) отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин.

Отпускают вареники с маргарином, маслом, сметаной или сахаром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вареники, сохранившие форму прямоугольников или треугольников, политы маслом, маргарином, сметаной.

Вкус и запах — свойственные вареному тесту с нежным ароматом творога, сметаны или масла сливочного.

Цвет — от светло-кремового до кремового.

Консистенция — нежная, однородная, без частиц непротертого творога.

РЕЦЕПТУРА № 492.

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II, III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	136	135	152	150
Мука пшеничная	20	20	20	20
Яйца	1/8 шт.	5	1/8 шт.	5
Сахар	15	15	—	—
Масса полуфабриката	—	170	—	170
Маргарин столовый	5	5	5	5
Масса готовых сырников	—	150	—	150
Сметана или варенье	20	20	20	20
или масло сливочное	5	5	5	5
или сахар	10	10	10	10
и сметана	20	20	20	20
или соус №№ 860, 863, 902, 903, 904, 906, 907	—	75	—	75
Выход со сметаной или вареньем	—	170	—	170
с маслом сливочным	—	155	—	155
с сахаром и сметаной	—	180	—	180
с соусом	—	225	—	225

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные.

Яйцо — скорлупа чистая, целая. Желток прочный, занимает центральное положение, белок плотный, просвечивающийся.

Мука пшеничная — без запаха плесени, затхлости, цвет белый с желтоватым оттенком.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют 2/3 муки, яйца, сахар, соль. Можно добавить ванилин 0,02 г на порцию, предварительно растворив его в горячей воде. Массу хорошо перемешивают, придают ей форму батончика толщиной 5—6 см, нарезают поперек, панируют в муке, придают форму круглых биточков толщиной 1,5 см, обжаривают с обеих сторон, после чего ставят в жарочный шкаф на 5—7 мин.

Сырники без сахара можно готовить с тмином 0,5 г на порцию, предварительно подготовив его, как описано в рец. № 482.

Тмин вводят в протертый творог вместе с остальными компонентами. Отпускают сырники по 3 шт на порцию со сметаной, или вареньем, или сметаной с сахаром, с молочным, или сметанным, или сладким соусами. Сырники с тмином отпускают со сметаной или сметанным соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма круглая, приплюснутая, поверхность равномерно зарумянена, без трещин, политы сметаной или посыпаны сахаром.

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу без излишней кислотности, вкус сладковатый.

Цвет —корочки — золотисто-желтый, на разрезе — слегка желтоватый.

Консистенция — умеренно плотная, мягкая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 493.

СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА И КАРТОФЕЛЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	нетто	нетто
Творог	121	120
Картофель	113	85
Масса вареного протертого картофеля	—	79
Яйца	1/5 шт.	8
Мука пшеничная	25	25
Масса полуфабриката	—	227
Кулинарный жир	5	5
Масса готовых сырников	—	200
Соус № 863	—	75
или сметана	30	30
Выход с соусом	—	275
со сметаной	—	230

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Клубни картофеля целые, сухие, непроросшие, незагрязненные, без заболеваний, однородные по окраске.

Технология приготовления

Вареный картофель пропускают через протирочную машину, добавляют протертый творог, сырые яйца, 2/3 муки, соль и перемешивают. Полученную массу формуют, панируют в оставшейся муке и жарят.

Отпускают сырники по 4 шт на порцию со сметаной или соусом сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сырники круглой приплюснутой формы, поверхность равномерно зарумянена, без трещин, политы сметаной или соусом сметанным.

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу с картофелем, слегка соленый с кислинкой.

Цвет — корочки — золотисто-желтый, на разрезе — светло-кремовый или желтоватый.

Консистенция — умеренно плотная, мягкая, пышная.

РЕЦЕПТУРА № 494.

СЫРНИКИ С МОРКОВЬЮ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	141	140
Морковь	56	45
Маргарин столовый	3	3
Крупа манная	5	5
Яйца	1/5 шт.	8
Сахар	15	15
Мука пшеничная	25	25
Масса полуфабриката	—	227
Кулинарный жир	7	7
Масса готовых сырников	—	200
Соус №№ 860, 863	—	75
или сметана	30	30
Выход с соусом	—	275
со сметаной	—	230

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные.

Морковь — свежая, без заболеваний, цельная, сухая, окраска свойственная данному хозяйственно-ботаническому сорту.

Технология приготовления

Очищенную сырую морковь измельчают и припускают с маргарином в небольшом количестве воды (10% воды от массы нетто моркови). Затем всыпают манную крупу и, помешивая нагревают до набухания. После охлаждения массу смешивают с протертым творогом, сырыми яйцами, сахаром и частью муки (2/3 от всего количества). Из подготовленной массы формуют сырники, панируют их в муке и жарят.

Подают в горячем виде по 4 шт на порцию со сметаной, с молочным или сметанным соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — форма круглая, поверхность зарумяненная, без подгорелых мест и трещин, отдельно подана сметана, молочный или сметанный соус.

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу с морковью.

Цвет — поверхности — золотистый, на разрезе — желтоватый.

Консистенция —нежная, пышная, без частиц непротертого творога, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 495.

СЫРНИКИ ПО-КИЕВСКИ (украинское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	91	90
Мука пшеничная	16	16
Яйца	1/4 шт.	10
Сахар	15	15
Ванилин	0,02	0,02
Масса творожной массы	—	130
На фарш:		
Варенье	20	20
Виноград сушеный (изюм)	10,2	10
Масса фарша	—	20
Яйца	1/8 шт.	5
Хлеб пшеничный	10	10
Масса полуфабриката	—	160
Кулинарный жир	15	15
Масса готовых сырников	—	150
Рафинадная пудра	5	5
Сметана	20	20
Выход	—	175

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют сахар, яйца, соль, муку, ванилин, растворенный в горячей воде, перемешивают и разделывают на кружочки толщиной 5—7 мм.

Для фарша подготовленный и обсушенный изюм уваривают с вареньем до загустения, охлаждают.

На подготовленные кружочки кладут фарш, защипывают края, формуют полуфабрикат овальной формы, смачивают в яйце, панируют в белой панировке и жарят в небольшом количестве жира в течение 2—3 мин, доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5—7 мин.

При отпуске сырники (по 2 шт на порцию) посыпают рафинадной пудрой. Отдельно подают сметану.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — сырники овальной формы, поверхность зарумянена, без подгорелых мест, посыпаны рафинадной пудрой; отдельно подана сметана.

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу, вкус сладкий с кислинкой, аромат ванилина.

Цвет — корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — цвет творожной массы — желтоватый, фарша — темно-бордовый.

Консистенция — нежная, пышная, умеренно плотная, без частиц непротертого творога.

РЕЦЕПТУРА № 496.

ТВОРОЖНЫЕ БАТОНЧИКИ
(белорусское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Творог	84	83
Мука пшеничная	50	50
Яйца	1/3 шт.	13
Сахар	13	13
Сметана	13	13
Натрий двууглекислый (сода)	2	2
Мука пшеничная (для разделки)	30	30
Масса полуфабриката	—	200
Маргарин столовый	25	25
Масса творожных батончиков	—	170
Рафинадная пудра	5	5
Выход	—	175

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют муку, яйца, сметану, сахар, соду, соль и все тщательно перемешивают. Массу раскатывают слоем толщиной 1 см и нарезают ровными полосками длиной 10 см и шириной 2 см. Полоски формуют в муке в виде батончиков, затем жарят в большом количестве жира.

При отпуске батончики посыпают рафинадной пудрой.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделия в виде батончиков, посыпаны рафинадной пудрой, на поверхности румяная корочка, без трещин.

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу, вкус сладкий с кислинкой.

Цвет — золотисто-желтый или светло-коричневый.

Консистенция — нежная, без комков, пышная, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 497.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (запеченный)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	91	90	152	150	152	150
Крупа манная	10	10	15	15	15	15
Сахар	15	15	15	15	15	15
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10
Виноград сушеный (изюм)	15,3	15	20,4	20	20,4	20
Орехи (ядро)	10	10	—	—	—	—
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	5	5	5	5
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса готового пудинга	—	150	—	200	—	200
Сметана	30	30	20	20	20	20
или соус №№ 860, 902, 903, 904, 906, 907, 908	—	75	—	75	—	75
Выход со сметаной	—	180	—	220	—	220
с соусом	—	225	—	275	—	275

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В горячей воде (10—20 мл на порцию) растворяют ванилин, затем всыпают манную крупу, и помешивая, заваривают.

В протертый творог добавляют яичные желтки, растертые с сахаром, охлажденную заваренную манную крупу, размягченный

маргарин, или сливочное масло, соль, подготовленный и обсушенный изюм, рубленые орехи. Массу тщательно перемешивают. Яичные белки взбивают до густой пены и вводят в подготовленную массу перед запеканием.

Полученную массу выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень (или в формы), смазывают сметаной и запекают в жарочном шкафу в течение 25—35 мин. Готовый пудинг выдерживают 5—10 мин и вынимают из формы. Пудинг запеченный на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Отпускают пудинг горячим со сметаной, с молочным или сладким соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — пудинг нарезан на порционные куски, верхняя и нижняя корочки поджарены, поверхность без трещин, сверху полит сметаной или сладким соусом, на разрезе кусочки изюма и ореха (колонка I).

Вкус и запах — свойственные запеченному творогу, вкус сладкий с кислинкой; аромат ванилина, сметаны или соуса.

Цвет — корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — светло-желтый.

Консистенция — нежная, пышная, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 498.

ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА (вареный на пару)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	121	120	152	150	152	150
Крупа манная	—	—	15	15	15	15
Сухари	20	20	—	—	—	—
Сахар	20	20	20	20	20	20
Яйца	3/4 шт.	30	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20
Виноград сушеный (изюм)	20,4	20	20,4	20	20,4	20
Орехи грецкие (ядро)	15	15	—	—	—	—
Ванилин	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Масло сливочное	5	5	5	5	5	5
Масса полуфабриката	—	222	—	222	—	222
Масса готового пудинга	—	200	—	200	—	200
Сметана	30	30	30	30	30	30
или варенье	30	30	30	30	30	30
или соус №№ 902, 903, 904, 906, 907, 908	—	75	—	75	—	75
Выход со сметаной или вареньем	—	230	—	230	—	230
с соусом	—	275	—	275	—	275

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

В протертый творог добавляют сухари или крупу, яичные желтки растирают с сахаром, ванилин, растворенный в горячей воде, подготовленный обсушеный изюм, рубленые орехи и все перемешивают. Затем вводят в массу взбитые яичные белки, раскладывают в формы, смазанные маслом и обсыпанные сухарями и варят на пару 20—30 мин. Отпускают со сметаной, вареньем или сладким соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — вынутый из формы пудинг нарезан кусками, уложен на тарелку и полит сметаной, вареньем, или сладким соусом.

Вкус и запах — свойственные запеченной творожной массе с привкусом добавленных продуктов, с ароматом ванилина.

Цвет — слегка желтоватый.

Консистенция — мягкая, пышная, умеренно плотная.

РЕЦЕПТУРА № 499.

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	136	135	141	140	141	140
Крупа манная	10	10	10	10	10	10
или мука пшеничная	12	12	12	12	12	12
Сахар	15	15	10	10	10	10
Яйца	1/10 шт	4	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4
Маргарин столовый	5	5	5	5	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Сметана	5	5	5	5	5	5
Масса готовой запеканки	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 902, 903, 904, 906, 907, 908	—	75	—	75	—	75
или сметана	30	30	25	25	25	25
Выход с соусом	—	225	—	225	—	225
со сметаной	—	180	—	175	—	175

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Технология приготовления

Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (10 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами. Подготовленную массу выкладывают слоем 3—4 см на смазанные жиром и посыпанные сухарями противень или форму. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, за-

пекают в жарочном шкафу 20—30 мин до образования на поверхности румяной корочки.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку поливают сметаной или сладким соусом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы политы сметаной или сладким соусом, поверхность зарумяненная, без трещин.

Вкус и запах — свойственные запеченной творожной массе, вкус сладкий с кислинкой, аромат соуса.

Цвет — корочки — золотисто-желтый или светло-коричневый, на разрезе — слегка желтоватый.

Консистенция — нежная, без частиц непротертого творога.

РЕЦЕПТУРА № 500.

КРЕМ ТВОРОЖНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Творог	101	100	101	100	101	100
Яйца	1 шт.	40	1 шт.	40	1 шт.	40
Масло сливочное	15	15	15	15	15	15
Сахар	25	25	15	15	15	15
Сметана	25	25	25	25	25	25
или сливки	25	25	—	—	—	—
Орехи (ядро)	10	10	—	—	—	—
Плоды консервированные	—	30	—	—	—	—
или свежие	—	30	—	—	—	—
Варенье	—	—	15	15	15	15
Ванилин	0,02	0,02	—	—	—	—
Выход	—	235	—	200	—	200

Технологические требования к основному сырью

Творог однородной консистенции (нежирный творог — рассыпчатый). Цвет белый или слегка желтоватый. Вкус и запах чистые, нежные, кисломолочные, без посторонних привкусов и запахов.

Яйца — скорлупа чистая, целая, крепкая, желток — прочный, белок — плотный. Не допускаются битые, порченые.

Технология приготовления

Размягченное сливочное масло растирают с яичными желтками и сахаром до образования пышной однородной массы.

В протертый творог добавляют ванилин, растворенный в горячей воде и соль, смешивают с яично-масляной массой и постепенно вводят взбитые в густую пену сливки или сметану. Готовый крем укладывают в порционную посуду в форме конуса или пи-

рамиды, посыпают рублеными орехами (миндаля, грецкими или фисташками) и охлаждают.

При отпуске крем оформляют дольками свежих или консервированных плодов или вареньем.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крем уложен в порционную посуду в форме конуса или пирамиды, посыпан рублеными орехами (миндаля, грецкими или фисташек), оформлен дольками свежих и консервированных плодов или вареньем.

Вкус и запах — сладковатый вкус с легкой кислинкой, аромат творога, сливочного масла, ванилина, сметаны, фруктов.

Цвет — слегка желтоватый.

Консистенция — нежная, пышная, однородная.

РЫБНЫЕ БЛЮДА

РЕЦЕПТУРА № 501.

РЫБА (филе) ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Капитан-рыба	296	160	237	128	178	96
или окунь морской*	214	156	171	125	129	94
или щука, кроме морской	306	156	245	125	184	94
или треска*	197	152	158	122	118	91
или мерланг*	203	156	162	125	122	94
Из полуфабрикатов:						
Капитан-рыба	182	160	145	128	109	96
или треска	173	152	139	122	103	91
или щука (кроме морской)	184	156	147	125	111	94
или макрель Индийского океана	164	144	131	115	98	86
Морковь**	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Соль	3	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Гарнир №№ 757, 759, 779, 781	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 863, 871	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошеные обезглавленные.

** Рыбу можно варить без добавления моркови.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений. Допускается сбитость чешуи. Разделка рыбы должна быть правильной. В филе из тресковых рыб допускаются реберные кости, а также может быть удалена кожа. Консистенция мяса плотная, возможно продольное расслаивание мяса. Запах — свежей рыбы, без посторонних запахов.

Технология приготовления

Рыбу, разделанную на филе с кожей и реберными костями, нарезают порционными кусками. На поверхности кожи каждого куска делают два-три надреза, чтобы при варке куски рыбы не деформировались. Затем их укладывают в один ряд в посуду кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть: на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до го-

товности без кипения при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде целого свареного куска. Гарнир — отварной картофель или картофельное пюре. Блюдо с соусом, посыпано зеленью.

Вкус и запах — вкус свойственный данной рыбе в сочетании со специями и соусом. Запах свойственный данному виду рыбы с ароматом специй.

Цвет — мясо рыбы на разрезе — белый или светло-серый.

Консистенция — мягкая, допускается легкое расслаивание мякоти у трески, морского окуня.

РЕЦЕПТУРА № 502.

РЫБА (непластованная кусками) ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Горбуша, кета или чавыча	226	156	181	125	136	94
или суда	240	156	192	125	145	94
или зубатка пятнистая (пестрая) *	184	151	146	120	110	90
или скумбрия азово-черноморская	220	156	176	125	132	94
или палтус чернокорый *	240	156	192	125	145	94
или ставрида океаническая	256	156	205	125	154	94
или бельдюга океаническая *	164	156	132	125	99	94
Из полуфабрикатов:						
макрурус	163	156	130	125	98	94
или скумбрия дальневосточная	164	156	132	125	99	94
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Соль	3	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Гарнир №№ 757, 759, 779—781	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 863, 871	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую (пеструю), бельдюгу океаническую потрошеные обезглавленные, палтус чернокорый, потрошеный с головой.

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, с естественной окраской. Разделка рыбы должна быть правильной. Консистенция мяса плотная. Запах свежей рыбы, без посторонних запахов.

Технология приготовления

Обработанную непластованную рыбу нарезают на куски (по одному на порцию). Укладывают в один ряд в посуду, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль, когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин, считая с момента закипания воды. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, сметанный, польский.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, отварная. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, рагу овощное. Блюдо с соусом, посыпано зеленью.

Вкус и запах — вкус свойственный данной рыбе в сочетании со специями и соусом. Запах — специфический, свойственный данному виду рыбы, с ароматом специй.

Цвет — мяса рыбы — белый или светло-серый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 503.

РЫБА (целиком с головой) ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Мелочь I группы	208	156	167	125	125	94
или сардины мексиканские и марокканские	205	152	165	122	123	91
Морковь	5	4	4	3	3	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Гарнир №№ 757, 759, 779—781	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 858	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, допускается сбитость чушеи. Жабры от темно-красного до розового цвета. Консистенция плотная, запах — без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу очищают, потрошат, удаляют жабры и варят целиком с головой 15 мин.

Укладывают рыбу в посуду, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85—60°С. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне не более 30—40 мин.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Соусы — томатный, томатный с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба сваренная целиком с головой. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, рагу овощное. Рыба полита соусом.

Вкус и запах — свойственные данной рыбе в сочетании со специями и соусом. Запах — специфический, свойственный данному виду рыбы, с ароматом специй.

Цвет — мяса рыбы на разрезе — белый или светло-серый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 504.

РЫБА (семейство осетровых) ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	267	160	213	128	160	96
или севрюга	250	160	200	128	150	96
или белуга	262	160	210	128	157	96
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 759	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 847, 855	—	75	—	50	—	50
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	350	—	300	—	275

Технологические требования к основому сырью

У рыб этого семейства веретенообразное тело, чешуи нет, на коже имеется пять рядов костных пластинок. Мясо жирное, белое с желтоватым оттенком, нежное, упитанное. Поверхность чистая, естественной окраски, без повреждений, допускаются кровоподтеки на голове. Консистенция мороженой рыбы — твердая, после оттаивания — плотная. Запах — свежей рыбы, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу пластуют на звенья, ошпаривают, удаляют жучки, зачищают. Звенья промывают, перевязывают, кладут кожей вниз на вставную решетку рыбного котла, заливают холодной водой, добавляют овощи, коренья, соль и варят в течение 30—45 мин при температуре 85—90°С. За 10 мин до окончания варки добавляют перец и лавровый лист. Готовую рыбу вынимают, удаляют хрящи, сгустки белка, нарезают на порционные куски и хранят до отпуска в небольшом количестве бульона, при температуре 50—60°С не более 30—40 мин.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — белый с каперсами, белое вино.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционного сваренного куска. Нарезка кусков рыбы под прямым углом. Гарнир — отварной картофель, картофельное пюре. Блюдо с соусом, посыпано зеленью.

Вкус и запах — свойственные данной рыбе, в сочетании со специями и соусом. Запах — специфический, свойственный данному виду рыбы с ароматом специй.

Цвет — мясо рыбы — белый или светло-серый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 505.

РЫБА СОЛЕНАЯ ОТВАРНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Зубатка пятнистая (пестрая)*	248	151	197	120	148	90
или окунь морской*	199	151	158	120	118	90
или треска*	194	151	154	120	115	90
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая (пестрая)	168	151	133	120	100	90
Морковь	5	4	4	3	3	2
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	4	3	3	2	1,5	1

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую (пеструю) потрошеную с головой, на окунь морской и треску потрошеные обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса отварной рыбы	—	125	—	100	—	75
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Гарнир №№ 757, 759	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 852, 857, 858, 863	—	75	—	50	—	50
Выход	—	350	—	300	—	275

Технологические требования к основому сырью

Поверхность рыбы должна быть чистой, без повреждений. Допускается частичная сбитость чешуи, ослабевшее брюшко, а у крепкосоленой рыбы потускневшая поверхность со слабым желтоватым оттенком. Разделка правильная. Консистенция — от сочной до плотной. Запах нормальный, характерный для соленой рыбы, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Перед вымачиванием соленую рыбу помещают в холодную воду на 30—50 мин. Затем удаляют чешую, плавники, голову, внутренности. Выпотрошенную рыбу промывают, разрезают на порционные куски, заливают холодной водой 12°С (на 1 кг рыбы 2 л воды) и вымачивают в течение 12 ч, меняя воду через 1, 2, 3 и 6 ч. Замоченную рыбу подвергают тепловой обработке, для чего: порционные куски укладывают в посуду в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3—5 см выше поверхности рыбы, добавляют лук репчатый, морковь, петрушку, лавровый лист, перец черный горошком, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят до готовности без кипения, при температуре 85—90°С в течение 5—7 мин. Хранят отварную рыбу в горячем бульоне 30—40 мин.

При отпуске рыбу гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — белый основной, томатный, томатный с овощами, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционного сваренного куска. Гарнир — картофельное пюре или картофель отварной, положен аккуратно, блюдо посыпано зеленью, подлит соус.

Вкус и запах — свойственные соленой отварной рыбе в сочетании со специями, запах рыбный.

Цвет — мяса рыбы — светло-желтого, до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, допускается легкое расслаивание у мякоти.

РЕЦЕПТУРА № 506.

РЫБА (филе) ПРИПУЩЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	304	152	244	122	182	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или щука (кроме морской)	330	152	265	122	198	91
или окунь морской *	217	152	174	122	130	91
или мерланг *	200	152	161	122	120	91
или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
Из полуфабрикатов:						
Сом (кроме океанического)	177	152	142	122	106	91
или судак	197	152	158	122	118	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Сом или судак	165	152	133	122	99	91
или ставрида океаническая	158	152	127	122	95	91
или хек серебристый	182	164	147	132	110	99
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/28**	28	21/15**	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28**	26	20/15**	—	—
Соль	—	3	—	2,7	—	2,5
Перец черный горошком	—	0,01	—	0,01	—	0,01
Лавровый лист	—	0,01	—	0,01	—	0,01
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 843, 853, 855, 857	—	75	—	75	—	50
Выход	—	385	—	340	—	275

* Нормы закладки даны на окунь морской, мерланг потрошеные обезглавленные.

** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основому сырью

Филе рыбы должно быть чистым, разделка — правильной, без повреждений кожи. Консистенция мяса рыбы после оттаивания плотная. Запах свежей рыбы, без посторонних запахов.

Грибы должны быть невялыми, немятыми, целыми, чистыми и нечервивыми.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин.

При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соус — белый основной, паровой, белое вино, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных припущенных кусков. Гарнир — картофель отварной или картофельное пюре, аккуратно положен. Блюдо с соусом, посыпано зеленью.

Вкус и запах — вкус свойственный данному виду рыбы в сочетании со специями и грибным отваром. Запах специфический.

Цвет — мяса рыбы — на разрезе белый или светло-серый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 507.

РЫБА (семейства осетровых) ПРИПУЩЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
Из полуфабрикатов (звеньев):						
Осетр, или севрюга, или белуга	171	154	137	123	103	93
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
Сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/28*	28	21/15*	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28*	26	20/15*	—	—
Соль	3,0	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошек	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 847, 855, 853	—	75	—	75	—	50
Выход	—	385	—	340	—	275

* Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Мясо жирное, белое, с желтоватым оттенком, нежное, упитанное. Поверхность чистая, естественной окраски, без повреждений, допускаются кровоподтеки на голове. Консистенция мороженой рыбы твердая, после оттаивания — плотная. Запах — свежей рыбы, без порочащих признаков.

Грибы должны быть целыми, чистыми, нечервивыми, невялыми, немятыми.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы с кожей, без хрящей, кладут в рыбный котел с решеткой в один ряд, подливают горячий бульон, добавляют лук репчатый, коренья, соль, специи, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85—90°С. За 10 мин до окончания припускания добавляют лавровый лист.

При отпуске кладут на рыбу готовые грибы, нарезанные ломтиками, лимон и гарнируют, соус подают отдельно или поливают им рыбу. На рыбу можно положить нарезанные ломтиками вареные рыбные хрящи, прогретые в кипящем бульоне, по 5—10 г массой нетто на порцию, соответственно увеличив выход блюда.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соус — белый с каперсами, паровой, белое вино.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных припущенных кусков. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные с жиром. Соус подается отдельно или рыба полита соусом.

Вкус и запах — свойственные припущенной, семейства осетровых рыбе, в сочетании с соусом и специями.

Цвет — белый до светло-желтого.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 508.

РЫБА (непластованная, кусками) ПРИПУЩЕННАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Скумбрия дальневосточная						
или судак	234	152	188	122	140	91
или сом (кроме океанического)	245	152	197	122	147	91
или щука (кроме морской)	262	152	210	122	157	91
или окунь морской *	183	152	147	122	110	91
или камбала-ерш (северная)	240	149	192	119	144	89
или бельдюга океаническая *	171	162	137	130	102	97
или минтай	253	152	203	122	152	91
Из полуфабрикатов:						
Окунь морской	158	152	127	122	95	91
или камбала-ерш северная	155	149	124	119	93	89
или скумбрия дальневосточная	160	152	128	122	96	91
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Шампиньоны свежие	53	40/28**	28	21/15**	—	—
или грибые белые свежие	49	37/28**	26	20/15**	—	—
Соль	3	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 843, 853, 855, 857	—	75	—	75	—	50
Выход	—	385	—	340	—	275

* Нормы закладки даны на окунь морской и бельдюгу океаническую потрошеные обезглавленные.

** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, с естественной окраской. Разделка рыбы должна быть правильной. Консистенция мяса плотная. Запах — свежей рыбы, без порочащих признаков.

Свежие грибы должны быть невялыми, немятыми, целыми, чистыми и не червивыми.

Технология приготовления

Обработанную, непластованную рыбу нарезают на порционные куски, кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, солят, добавляют лук репчатый, коренья, специи и, закрыв посуду крышкой, припускают до готовности при температуре 85—90°С. За 10 мин до окончания варки добавляют лавровый лист.

При отпуске на рыбу кладут грибы, нарезанные ломтиками, лимон, гарнируют. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — белый основной, паровой, белое вино, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде целого припущенного куска. Гарнир — картофель отварной или картофельное пюре, или овощи отварные с жиром положены аккуратно. Соус подают отдельно или поливают им рыбу.

Вкус и запах — свойственные припущенной рыбе, в сочетании со специями, грибами, и соусом.

Цвет — от белого до светло-серого.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 509.

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ — БЕЛОЕ ВИНО

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	298	152	239	122	—	—
или форель (кроме морской)	249	152	200	122	—	—
или осетр	311	154	248	123	—	—
или севрюга	290	154	232	123	—	—
или белуга	306	154	244	123	—	—
Из полуфабрикатов (звеньев):						
осетр, севрюга или белуга	171	154	137	123	—	—
Лук репчатый	6	5	5	4	—	—
Петрушка (корень)	7	5	5	4	—	—
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	—	—
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Шампиньоны свежие	53	40/28*	28	21/15*	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28*	26	20/15*	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	—	—
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гренки № 1107	—	—	—	20	—	—
Крутон № 1113	—	40	—	—	—	—
Гарнир № 757, 765	—	150	—	150	—	—
Соус № 855	—	75	—	75	—	—
Выход	—	425	—	360	—	—

* Масса вареных грибов.

Технологические требования к основому сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Рыба не должна иметь наружных повреждений. У осетровых могут быть кровоподтеки на голове. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная, присущая данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Свежие грибы должны быть невялыми, немятыми, целыми, чистыми и не червивыми.

Технология приготовления

Рыбу, нарезанную на порционные куски с кожей без костей или на порционные куски с кожей без хрящей, предварительно ошпаренные, припускают. Для этого подготовленную рыбу кладут в посуду в один ряд, подливают горячую воду или бульон, добавляют лук репчатый, коренья, специи, грибной отвар и припускают 10—15 мин, закрыв посуду крышкой, при температуре 85—90°С. За 10 мин до окончания припускания добавляют лавровый лист.

При отпуске на гренок из пшеничного хлеба или крутон из слоеного теста кладут кусок припущенной рыбы, на нее — нарезанные ломтиками вареные грибы, поливают соусом, оформляют ломтиком лимона. Форма гренки или крутона должна соответствовать куску рыбы.

Гарниры — картофель отварной, овощи отварные с жиром.

Соус — белое вино.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешнии вид — рыба в виде порционных кусков, в припущенном виде, уложенная на гренок или крутон, сверху нарезанные грибы; рыба аккуратно полита соусом и оформлена лимоном. Гарнир — картофель отварной или овощи отварные с жиром, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбы, в сочетании со специями, грибами и соусом.

Цвет — рыбы — от белого до светло-желтого, гренки — золотисто-коричневый.

Консистенция — рыбы — мягкая, гренки — хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 510.

РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ С СОУСОМ БЕЛЫМ И РАССОЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или скумбрия азово-черноморская	258	152	207	122	154	91
или хек тихоокеанский	317	152	254	122	190	91
или окунь морской *	217	152	174	122	130	91
или треска *	200	152	161	122	120	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или макрурус	171	154	137	123	103	93
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Окунь морской	162	152	130	122	97	91
или ставрида океаническая или треска	158	152	127	122	95	91
Лук репчатый	6	5	5	4	4	3
Петрушка (корень)	7	5	5	4	4	3
или сельдерей (корень)	7	5	6	4	4	3
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Огурцы соленые	58	35/30**	48	29/25**	40	24/20**
Шампиньоны свежие	53	40/28***	28	21/15***	—	—
или грибы белые свежие	49	37/28***	26	20/15***	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лимон	8	7	—	—	—	—
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус № 856	—	75	—	75	—	50
Выход	—	415	—	365	—	295

* Нормы закладки даны на окунь морской и треску потрошеные обезглавленные.

** Масса готовых огурцов соленых.

*** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, у рыбы мокрого и льдосолевого контактного замораживания может быть потускневшей. Рыба не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная, присущая данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Грибы должны быть целыми, невялыми, чистыми, нечервивыми.

Технология приготовления

Рыбу, семейства осетровых, разделывают на порционные куски с кожей, без хрящей и рыбу с костным скелетом, разделанную на филе с кожей без костей, припускают в бульоне с добавлением процеженного огуречного рассола, лука репчатого, сельдерея или петрушки, специй. Соленые огурцы очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают до готовности. Грибы отваривают.

При отпуске на рыбу кладут подготовленные грибы, нарезанные ломтиками, огурцы соленые, поливают соусом белым с рассолом, сверху — ломтик очищенного лимона, гарнируют.

К блюду из рыб семейства осетровых можно добавлять хрящи 25, 15 г по I и II колонкам, при этом увеличивается выход блюда.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соус — белый с рассолом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, припущенная, сверху нарезанные грибы, огурцы соленые. Рыба полита соусом белым с рассолом. Гарнир — картофель отварной или картофельное пюре, овощи отварные с жиром, посыпаны зеленью.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбы в сочетании со специями, грибами, с привкусом огуречного рассола.

Запах — рыбный, с ароматом специй, грибного отвара, огуречного рассола.

Цвет — рыбы — от белого до светло-желтого.

Консистенция — рыбы мягкая, сочная; огурцов, грибов — упругая, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 511.

РЫБА ПО-РУССКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или судак	298	152	239	122	178	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
или треска *	200	152	161	122	120	91
или окунь морской *	217	152	174	122	130	91
или кабан-рыба	317	149	253	119	189	89
или налим морской *	222	162	178	130	133	97
Из полуфабрикатов:						
Макрель Индийского океана	165	140	132	112	99	84
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или ставрида океаническая,						
или треска	158	152	127	122	95	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или макрель Индийского океана	157	151	125	120	94	90
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Морковь	10	8	8	6	5	4
Лук репчатый	5	4	4	3	2,5	2
Петрушка (корень)	9	7	8	6	5	4
Огурцы соленые	15	9/8**	12	7/6**	10	6/5**
Шампиньоны свежие	18	14/10***	14	11/8***	12	9/6***
или грибы белые свежие	17	13/10***	14	11/8***	11	8/6***
Каперсы	10	5	8	4	6	3
Маслины	15	10	12	8	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соус № 857	—	75	—	75	—	50
Масса соуса с наполнителем	—	100	—	100	—	60
Гарнир № 757	—	150	—	150	—	150
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	382	—	350	—	285

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, налим морской потрошеные обезглавленные.

** Масса готовых огурцов соленых.

*** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности. Поверхность чистая, естественной окраски. Рыба не должна иметь наружных повреждений. У осетровых могут быть кровоподтеки на голове. Разделка правильная. Консистенция должна быть плотной, присущей рыбе данного вида. Запах — свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Грибы должны быть целыми, невялыми, чистыми, не червивыми.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы с кожей без хрящей и без костей припускают. Приготавливают гарнир для соуса: морковь и петрушку нарезают мелкими брусочками, грибы отваривают и нарезают ломтиками. Огурцы соленые очищают, удаляют семена, нарезают ломтиками и припускают: каперсы отжимают от рассола, у маслин удаляют косточки. Подготовленные продукты смешивают, кладут в томатный соус, доводят до кипения. Вместо маслин можно использовать оливки.

При отпуске рыбу поливают соусом, сверху кладут ломтик лимона, гарнируют.

Гарнир — картофель отварной.

Соус — томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, припущенная, полита соусом. Гарнир — картофель отварной посыпан зеленью.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбы, с привкусом маслин, соленых огурцов, грибов.

Цвет — на разрезе мяса рыбы — от белого до светло-серого.

Консистенция рыбы — мягкая, сочная; огурцов, грибов — упругая, слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 512.

РЫБА, ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или сазан, или карп	310	152	249	122	186	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или скумбрия дальневосточная	281	152	226	122	169	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или сазан	192	152	154	122	115	91
или карп	205	152	165	122	123	91
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или треска, или ставрида океаническая	158	152	127	122	95	91
Молоко	50	50	50	50	30	30
Лук репчатый	36	30	36	30	24	20
Масло растительное	12	12	10	10	7	7
Масса припущенной рыбы с луком и молоком	—	175	—	150	—	100
Гарнир №№ 757, 759	—	150	—	150	—	150
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	325	—	300	—	250

* Нормы закладки даны на треску потрошеную обезглавленную.

Технологические требования к основному сырью

Рыба может быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, допускается сбитость чешуи. Разделка рыбы должна быть правильной, консистенция должна быть плотной. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Молоко — однородной консистенции, без осадка. Вкус и запах чистые, без посторонних привкусов и запахов. Цвет должен быть белым, со слегка желтоватым оттенком.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, перекладывают луком, нарезанным полукольцами, заливают молоком, добавляют масло растительное, перец черный горошком и припускают 20—25 мин.

Отпускают рыбу с соусом, в котором она припускалась, гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, припущенная. Гарнир — картофель отварной или картофельное пюре; положен аккуратно.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбы в сочетании со специями, молоком.

Цвет мясо рыбы на разрезе — белый.

Консистенция рыбы — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 513.

СУДАК или ЩУКА, ФАРШИРОВАННЫЕ (целиком)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	178	91	143	73	106	54
или щука (кроме морской)	198	91	159	73	117	54
Хлеб пшеничный	17	17	14	14	10	10
Молоко или вода	20	20	15	15	12	12
Лук репчатый	48	40/20*	36	30/15*	29	24/12*
Маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	1/20 шт.	2
Чеснок	1	0,8	1	0,8	0,5	0,4
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	94
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 759, 765, 766	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 858, 863	—	75	—	75	—	50
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	350	—	325	—	275

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна иметь естественную окраску чешуи. Не имеет следов ушибов, ранений, изъязвлений, опухолей, паразитов, в жабрах и на плавниках без слущивания чешуи. Пищеварительный тракт очищен. Жабры розового цвета.

Технология приготовления

Судака или щуку очищают от чешуи, отделяют голову, потрошат и промывают. Затем изнутри тушки надрезают реберные кости и отделяют их вместе с хребтовой частью, не прорезая ко-

жи. После этого срезают мякоть, оставляя ее на коже 0,5—1 см. Срезанную мякоть используют для приготовления фарша.

Для фарша: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или в молоке пшеничный хлеб пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, соль, молотый перец, все тщательно перемешивают. Тушку наполняют фаршем, придают ей форму целой рыбы и припускают в течение 15—20 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5—10 мин до готовности.

Щуку для фарширования можно обработать и другим способом, ее очищают от чешуи, промывают, надрезают кожу вокруг головы, осторожно, чтобы не порвать, снимают ее целиком по направлению от головы к хвосту. Позвоночник надламывают так, чтобы хвостовой плавник остался при снятой коже. Таким образом получают кожу с хвостом и мякоть рыбы с костями и головой. После этого удаляют голову, разрезают брюшко, удаляют внутренности, отделяют мякоть от реберных костей и позвоночника. Мякоть используют для фарша.

Снятую с рыбы кожу заполняют фаршем, придают форму целой рыбы. Отверстие, через которое фаршировалась рыба, завязывают или зашивают.

Рыбу подают целиком или нарезают на порции. При отпуске рыбу гарнируют, поливают соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в целом виде или порционные фаршированные куски, политы соусом. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или припущенные с жиром; уложен аккуратно; картофель или пюре политы сливочным маслом.

Вкус и запах — свойственные рубленой рыбе с привкусом лука, чеснока, специй.

Цвет — на разрезе светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 514.

ФИЛЕ ИЗ РЫБЫ, ФАРШИРОВАННОЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	245	125	196	100	147	75
или окунь морской *	179	125	143	100	107	75
или сазан	255	125	204	100	153	75
или треска *, или мерланг *	164	125	132	100	99	75
или кабан-рыба	266	125	213	100	160	75

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошеные обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Из полуфабрикатов:						
Судак	162	125	130	100	97	75
или треска	144	125	115	100	86	75
или окунь морской	147	125	118	100	88	75
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	136	125	109	100	82	75
или треска	130	125	104	100	78	75
или окунь морской	133	125	106	100	80	75
или нототения мраморная	132	125	105	100	79	75
Фарш:						
Яйца	1/3 шт.	13	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Грибы белые сушеные	8	16**	6	12**	5	10**
или шампиньоны свежие	30	23/16**	22	17/12**	18	14/10**
Лук репчатый	31	26/13***	24	20/10***	19	16/8***
Маргарин столовый	7	7	5	5	4	4
Соус:						
Мука	4	4	3	3	2	2
Молоко	23	23	18	18	14	14
Масса полуфабриката	—	190	—	150	—	115
Масса припущенного изделия	—	155	—	125	—	95
Гарнир №№ 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 864	—	75	—	50	—	50
Креветки свежемороженые неразделанные (целые)	42	10****	21	5****	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход без креветок	—	380	—	325	—	295
с креветками	—	390	—	330	—	—

** Масса вареных грибов.
*** Масса лука пассерованного.
**** Масса отварных неразделанных на мякоть креветок.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть разной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, допускается сбитость чешуи. Консистенция мяса рыбы плотная, запах свежей рыбы, без порочащих признаков. Допускается продольное расслоение мяса у филе нототении.

Мясо креветок сыромороженых должно быть светлым, после варки — белым с розовым оттенком, без потемнений и пожелтений. Консистенция мяса (после оттаивания) упругая, допускается слегка ослабевшая. Посторонние примеси не допускаются. Вкус и запах (после варки) свойственные вареному мясу креветок.

Технология приготовления

Порционные куски из филе рыбы с кожей, без костей подготавливают так, чтобы в них можно было завернуть фарш и придать изделию форму голубца. Для приготовления фарша с порционных кусков срезают 1/4 часть мякоти рыбы и пропускают через мясорубку, затем добавляют лук, пассерованный, мелко нарезан-

ные вареные грибы и яйца, соль, перец, все соединяют с подготовленным соусом. Сформованные изделия припускают 20—25 мин с добавлением специй и лаврового листа за 5—10 мин до готовности.

При отпуске рыбу поливают соусом, оформляют креветками, гарнируют. Можно отпускать блюдо без креветок.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соус — томатный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде прямоугольной формы, фаршированная, полита соусом. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре или овощи отварные с жиром, аккуратно уложены; посыпан зеленью.

Вкус и запах — свойственные рубленой рыбе, с привкусом пассерованного лука, грибов, яйца, с ароматом специй.

Цвет — на разрезе светло-серый.

Консистенция — рыбы — мягка; фарша — сочная.

РЕЦЕПТУРА № 515.

САЗАН, КАРП, ТРЕСКА (непластованные, кусками) ФАРШИРОВАННЫЕ*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сазан	229	135	183	108	—	—
или карп	214	135	171	108	—	—
или треска **	155	135	124	108	—	—
Хлеб пшеничный	5	5	4	4	—	—
Молоко или вода	6	6	5	5	—	—
Лук репчатый	17	14/7***	12	10/5***	—	—
Маргарин столовый	4	4	3	3	—	—
Яйца	1/10 шт.	4	1/10 шт.	4	—	—
Чеснок	0,5	0,4	0,3	0,2	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	—	—
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	—
Масса припущенной рыбы	—	125	—	100	—	—
Гарнир №№ 757, 759, 765, 766	—	150	—	150	—	—
Соус №№ 857, 858, 863	—	75	—	75	—	—
Выход	—	350	—	325	—	—

* Кроме указанных рыб для фарширования можно использовать кабан-рыбу, клыкач, пристипому, сквалец, горбушу, зубан, мерланг, налим морской, окунь морской.

** Нормы закладки даны на треску потрошеную обезглавленную.

*** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть естественной окраски чешуи. Не иметь следов ушибов, ранений, поверхность рыбы чистая. Консистенция мяса рыбы плотная. Запах свежей рыбы, без порочащих признаков. Разделка рыбы должна быть правильной.

Технология приготовления

Подготовленную непластованную рыбу нарезают на порционные куски. Из каждого куска вырезают мякоть, не повреждая кожу и оставляя позвоночник. Приготавливают фарш: мякоть рыбы, пассерованный лук, чеснок, размоченный в воде или в молоке пшеничный хлеб, пропускают через мясорубку, добавляют размягченный маргарин, яйца, молотый перец, все тщательно перемешивают. Куски рыбы наполняют фаршем, припускают 15—10 мин.

При отпуске рыбу гарнируют, поливают соусом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков политых соусом. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре, овощи припущенные с жиром аккуратно уложен на порционную тарелку.

Вкус и запах — свойственные рубленой рыбе, в сочетании со специями, чесноком, с ароматом соуса.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 516.

ПАЛАВ «КАСПИЙ» (ПЛОВ С РЫБОЙ)
(туркменское национальное блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Осетр	248	123
или судак	239	122
Масса вареной рыбы	—	100
Крупа рисовая	57	57
Бульон рыбный	120	120
Масса готового риса	—	160
Лук репчатый	107	90/45*
Масло растительное	40	40
Шафран	0,05	0,05
Петрушка или укроп	7	5
Соль	3	3
Выход	—	305

* Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Мясо жирное, белое с желтоватым оттенком, нежное. Поверхность чистая, естественной окраски, без повреждений, допускаются кровоподтеки на голове. Консистенция мороженой рыбы твердая, после оттаивания — плотная. Запах свежей рыбы, без порочащих признаков.

Рис должен быть без посторонних запахов, не заражен вредителями, не загрязнен, без повышенного содержания дробленого ядра.

Технология приготовления

Осетр (порционные куски с кожей, без хрящей) или судак (филе с кожей без костей) нарезают кубиками массой 40 г, припускают; полученный бульон используют для приготовления плова. Лук репчатый, нарезанный мелкими кубиками, пассеруют на растительном масле, добавляют крупу рисовую, заливают бульоном и варят до готовности.

При подаче рис окрашивают настоем шафрана (0,5 г шафрана на 30 г кипяченой воды), сверху укладывают куски рыбы и посыпают мелко нарезанной зеленью. Блюдо можно отпускать и без шафрана.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, припущенная. Рис рассыпчатый. Рыба укладывается сверху на рис, посыпается зеленью.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбы с крупой, пассерованным луком, с ароматом шафрана.

Цвет — от светло-оранжевого до оранжевого, на разрезе мяса рыбы — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 517.

РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	298	152	239	122	178	91
или треска *	200	152	161	122	120	91
или окунь морской *	217	152	174	122	130	91
или сазан	310	152	249	122	186	91
или зубатка пятнистая (пестная) *	232	151	185	120	138	90
или кабан-рыба	317	149	253	119	189	89
или минтай	308	154	246	123	186	93
или ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
Из полуфабрикатов:						

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, зубатку пятнистую (пеструю) потрошеные, обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
или зубатка пятнистая	182	151	145	120	108	90
или ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	165	152	133	122	99	91
или треска	158	152	127	122	95	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или зубатка пятнистая	157	151	125	120	94	90
или хек серебристый	182	164	147	132	110	99
Вода или бульон	46	46	37	37	27	27
Морковь	45	36	45	36	34	27
Петрушка (корень)	8	6	8	6	5	4
Сельдерей (корень)	4	3	3	2	3	2
Лук репчатый	20	17	19	16	15	13
Томатное пюре	20	20	20	20	15	15
Масло растительное	10	10	10	10	8	8
Уксус 3%-ный	5	5	5	5	4	4
Сахар	3,5	3,5	4,0	4,0	2,5	2,5
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Гвоздика	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Корица	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,007	0,007
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса тушеной рыбы	—	125	—	100	—	75
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	225	—	200	—	150
Гарнир №№ 757, 759, 779, 781	—	150	—	150	—	150
Выход	—	375	—	350	—	300

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Разделка правильная. Допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Блоки филе должны быть чистыми, плотными, с ровной поверхностью. На филе не должно быть выхватов мяса. Допускается продольное расслоение у филе палтуса, трески.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы нарезают из филе с кожей без костей, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томатное пюре, уксус, сахар, соль; посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин); за 5—7 мин до окончания тушения, добавляют перец и лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, рагу овощное.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, тушеная, полита соусом с овощами. Гарнир — картофель отварной, картофельное пюре политы маслом и посыпаны зеленью.

Вкус и запах — свойственные тушеной рыбе, с ароматом специй, овощей, соуса.

Цвет — на разрезе мяса рыбы — белый, всего блюда — оранжево-красный.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 518.

РЫБА СОЛЕНАЯ, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска *	—	—	154	120	115	90
или зубатка пятнистая *	—	—	150	120	148	90
или окунь морской *	—	—	158	120	118	90
или сом (кроме океанического) *	—	—	171	120	129	90
Из полуфабрикатов:						
зубатка пятнистая	—	—	133	120	100	90
или сом (кроме океанического)	—	—	136	120	102	90
Вода или бульон	—	—	36	36	27	27
Морковь	—	—	45	36	34	27
Петрушка (корень)	—	—	8	6	5	4
Сельдерей (корень)	—	—	3	2	3	2
Лук репчатый	—	—	19	16	15	13
Томатное пюре	—	—	20	20	15	15
Масло растительное	—	—	10	10	8	8
Уксус 3%-ный	—	—	5	5	4	4
Сахар	—	—	4	4	2,5	2,5
Гвоздика	—	—	0,01	0 01	0,007	0,007
Корица	—	—	0,01	0,01	0,007	0,007
Лавровый лист	—	—	0,01	0,01	0,007	0,007
Соль	—	—	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный горошком	—	—	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса тушеной рыбы	—	—	—	100	—	75
Масса готовой рыбы с тушеными овощами и соусом	—	—	—	200	—	150
Гарнир №№ 757, 759, 779—781	—	—	—	150	—	150
Выход	—	—	—	350	—	300

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской потрошеные обезглавленные; сом (кроме океанического), зубатку пятнистую (пеструю) потрошеные с головой.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения. Консистенция от сочной до плотной, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный соленой рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Предварительно вымоченную рыбу нарезают на филе с кожей и реберными костями, укладывают в посуду в два слоя, чередуя со слоями нашинкованных овощей, заливают бульоном или водой, добавляют масло растительное, томат-пюре, уксус, сахар, соль; посуду закрывают крышкой и тушат до готовности (45—60 мин), за 5—7 мин до окончания тушения добавляют перец и лавровый лист.

При отпуске рыбу поливают соусом с овощами, в котором она тушилась.

Гарнир — картофель отварной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде целого филе, полита соусом с овощами. Гарнир — картофель отварной полит сливочным маслом, посыпан зеленью.

Вкус и запах — свойственные соленой рыбе в тушеном виде, с ароматом тушеных овощей, соуса и специй.

Цвет — поверхности рыбы — светло-коричневый, на разрезе — белый с кремовым оттенком.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 519.

РЫБА ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Зубатка пятнистая *	207	149	165	119	124	89
или капитан-рыба	296	160	235	127	176	95
или карп	281	149	225	119	168	89
или мерланг *, или треска *	194	149	155	119	116	89
или ставрида океаническая	296	145	237	116	176	86
или окунь морской *	204	149	163	119	122	89
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пятнистая	166	149	132	119	99	89
или капитан-рыба	182	160	144	127	108	95
или окунь морской	171	149	137	119	102	89
или треска	169	149	135	119	101	89
или щука (кроме морской)	171	145	136	116	101	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Соль	3	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 759, 760, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 857, 858	—	—	—	75	—	50
или масло сливочное или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход с жиром	—	292	—	257	—	230
с соусом	—	—	—	325	—	275

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую, мерланг, треску, окунь потрошеный, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, рыба не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей и реберными костями, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретый с жиром противень или сковороду, жарят с двух сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный, томатный с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, панированная в муке, жареная. Панировка не отстает. Гарнир уложен аккуратно, блюдо посыпано зеленью, подлит соус.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, вкус умеренно острый за счет соуса.

Цвет — корочки — золотистый или светло-коричневый, равномерный, мякоти — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 520.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ ЦЕЛИКОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ставрида азово-черноморская	175	149	140	119	105	89
или скумбрия азово-черноморская	173	149	138	119	103	89
или навага (кроме дальневосточной)	189	151	151	121	113	90
или мелочь 1-й группы	199	149	159	119	119	89
или мелочь 2-й группы	204	149	163	119	122	89
или сардины мексиканские, марокканские	196	145	157	116	116	86
или мойва (мелочь III группы)	154	151	123	121	92	90
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Соль	—	3,0	—	2,7	—	2,5
Перец черный молотый	—	0,01	—	0,01	—	0,01
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 759, 761, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 824, 857, 858	—	—	—	75	—	50
или маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход с жиром	—	292	—	257	—	230
с соусом	—	—	—	325	—	275

Технологические требования к основному сырью

Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Рыба не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу, обработанную целой тушкой с головой (без жабер), посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, жарят и отпускают с гарниром, поливают соусом или маслом.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный, томатный с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба поджарена равномерно, панировка не отстает, рыба в целом виде. Гарнир — картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный, овощи жареные, блюдо посыпано зеленью, подлит соус.

Вкус и запах — вкус в меру соленый, рыбы (данного вида) и жира, на котором она жарилась, умеренно острый за счет соуса. Запах свойственный данному виду рыбы, с ароматом черного перца. Не допускается подгорание рыбы и запах окислившегося жира.

Цвет — на поверхности — золотистый или светло-коричневый, равномерный, мякоти — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 521.

РЫБА (СЕМЕЙСТВА ОСЕТРОВЫХ) ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	337	149	269	119	201	89
или севрюга	313	149	250	119	187	89
или белуга	331	149	264	119	198	89
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Кулинарный жир						
или масло растительное	8	8	6	6	5	5
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 760, 761	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый						
или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	292	—	257	—	230

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Допускаются незначительные кровоподтеки. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Порционные куски, нарезанные от подготовленного звена без кожи и хрящей, дополнительно ошпаривают, промывают и обсушивают, солят, посыпают перцем, панируют в муке, жарят.

Отпускают рыбу жареную с картофелем жареным, отварным, пюре картофельным, кашами рассыпчатыми, овощами тушеными. Дополнительно к гарниру можно дать огурцы, помидоры свежие, соленые, маринованные, салат из капусты (50 г массой нетто на порцию).

При отпуске рыбу жареную поливают жиром или маслом, или к ней подают соус, кладут ломтик лимона.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба поджарена равномерно, панировка не отстает. Гарнир положен аккуратно, блюдо посыпано зеленью, подлит соус.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, с ароматом молотого перца.

Цвет — корочки — золотистый, равномерный, мякоти — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 522.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ С ЛУКОМ ПО-ЛЕНИНГРАДСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска *	194	149	155	119	116	89
или окунь морской *	204	149	163	119	122	89
или скумбрия дальневосточная	261	149	209	119	156	89
или судак, или хек серебристый	264	145	211	116	156	86
или ставрида океаническая	296	145	237	116	176	86
Из полуфабрикатов:						
Треска	169	149	135	119	101	89
или окунь морской	171	149	137	119	102	89
или судак	173	145	138	116	102	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	о	6	5	5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Лук, жаренный во фритюре № 783	—	40	—	35	—	30
Гарнир №№ 760, 761	—	150	—	150	—	150
Выход	—	315	—	285	-	255

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности, поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Рыба не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Запах свежей рыбы, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей и реберными костями нарезают на порционные куски, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят с обеих сторон, затем доводят до готовности в жарочном шкафу. При отпуске вокруг рыбы укладывают нарезанный кружками обжаренный картофель, сверху рыбы кладут лук, жареный во фритюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, поджарена равномерно с обеих сторон. Картофель обжаренный уложен вокруг рыбы. Сверху уложен лук, жареный во фритюре.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида в сочетании с жареным картофелем и луком.

Цвет — корочки — светло-коричневый, равномерный, на разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 523.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ГРЕЧНЕВОЙ КАШЕЙ И СМЕТАННЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кабан-рыба	221	137	176	109	131	81
или судак	223	145	178	116	132	86
или мерланг *	164	149	131	119	98	89
или бельдюга океаническая *	157	149	125	119	94	89
или терпуг	215	140	172	112	128	83
или скумбрия дальневосточная	229	149	183	119	137	89
Из полуфабрикатов:						
Скумбрия дальневосточная	157	149	125	119	94	89
или камбала—ерш северный	146	140	117	112	86	83
или макрель Индийского океана	146	142	116	113	87	84
или макрурус	151	145	121	116	90	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Кулинарный жир	8	8	6	6	5	5
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир № 744	—	150	—	150	—	150
Соус № 863	—	75	—	75	—	50
Выход	—	350	—	325	—	275

* Нормы закладки даны на мерланг, бельдюгу океаническую потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности. Поверхность чистая, естественной окраски. Рыба не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Запах свежей рыбы без порочащих признаков.

Гречневая крупа должна иметь коричневую окраску, слегка сладковатый вкус, нормальный, свойственный гречневой крупе запах. Затхлый, плесневый или какой-либо другой запах не допускается. Допускается посторонняя примесь, нормируемая стандартами — необлущенные зерна, мучная пыль.

Технология приготовления

Порционные куски, нарезанные из непластованной рыбы, посыпают солью, перцем, панируют в муке, кладут на разогретый с жиром противень или сковороду, жарят с обеих сторон до образования румяной корочки и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске кладут кашу гречневую рассыпчатую, на нее обжаренную рыбу, сверху поливают соусом сметанным.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, обжарена с обеих сторон, панировка не отстает. Рыба уложена сверху на гарнир и полита соусом.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, в сочетании с гречневой кашей и соусом сметанным.

Цвет — корочки рыбы — светло-коричневый, равномерный, на разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 524.

РЫБА (СЕМЕЙСТВА ОСЕТРОВЫХ), ЖАРЕННАЯ ЗВЕНОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	271	149	216	119	162	89
или севрюга	253	149	202	119	151	89
Сметана	6	6	5	5	4	4
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	3	3	3	3
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 760, 761	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
или соус № 857	—	75	—	75	—	50
или № 887	—	50	—	50	—	30
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход с жиром	—	292	—	257	—	230
с соусом № 857	—	357	—	325	—	275
с соусом № 887	—	332	—	300	—	255

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Допускаются незначительные кровоподтеки. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свежей рыбы, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Подготовленные некрупные звенья рыбы с кожей без хрящей посыпают солью, укладывают кожей вниз на смазанный жиром противень, смазывают сметаной, жарят в жарочном шкафу в течение 30—50 мин. Во время жаренья рыбу периодически поливают выделившимся соком.

При отпуске звено нарезают на порции, поливают жиром или отдельно подают соус, гарнируют, оформляют ломтиком лимона.

Гарнир — картофель жареный.

Соусы — томатный, майонез с корнишонами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде целого звена, обжарена. Гарнир аккуратно уложен, рядом порционный кусок рыбы, полит жиром.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе осетровых пород с ароматом жира или соуса.

Цвет — корочки — золотистый, равномерный; на разрезе светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 525.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	249	110	199	88	145	64
или севрюга	231	110	185	88	134	64
или белуга	244	110	195	88	142	64
или судак	240	115	192	92	140	67
или окунь морской *	174	115	139	92	102	67
или сом (кроме океанического)	262	118	211	95	153	69
или капитан-рыба	290	122	233	98	171	72
Из полуфабрикатов:						
Осетр или севрюга,						
или белуга	138	110	110	88	80	64
или судак	160	115	128	92	93	67
или окунь морской	142	115	114	92	83	67
или сом (кроме океанического)	146	118	117	95	85	69
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Яйца	1/6 шт.	7	1/7 шт.	6	1/8 шт.	5
Сухари	20	20	15	15	12	12

* Нормы закладки даны на окунь морской потрошенный, обезглавленный.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Кулинарный жир	12	12	10	10	7	7
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 760, 761	—	150	—	150	—	150
Соус № 857	—	75	—	75	—	50
или №№ 884, 887	—	50	—	50	—	30
или масло сливочное,						
или маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход с соусом № 857	—	357	—	325	—	275
с соусом №№ 884, 887	—	332	—	300	—	255
с жиром	—	292	—	257	—	230

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу, семейства осетровых, нарезают от подготовленных звеньев без кожи и хрящей и дополнительно ошпаривают. Рыбу с костным скелетом нарезают на порционные куски из филе без кожи и костей. Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, (для приготовления льезона (1000 г) яйца или меланж (670 г) смешивают с холодной водой (340 г), взбивают, процеживают и добавляют соль (10 г), панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Гарнир — картофель жареный.

Соусы — томатный, майонез, майонез с корнишонами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, обжарена во фритюре. Гарнир — жареный картофель уложен аккуратно. Соус подан отдельно.

Вкус и запах — свойственный жареной рыбе, с привкусом панировки и яичного льезона.

Цвет — корочки — золотистый, равномерный, мякоти — белый.

Консистенция — мягкая, сочная, корочки — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 526.

РЫБА ЖАРЕНАЯ С ЗЕЛЕНЫМ МАСЛОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	240	115	192	92	—	—
или осетр	249	110	199	88	—	—
или севрюга	231	110	185	88	—	—
или белуга	244	110	195	88	—	—
Мука пшеничная	7	7	6	6	—	—
Яйца	1/6 шт.	7	1/7 шт.	6	—	—
Сухари	20	20	15	15	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	—	—
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Кулинарный жир	12	12	10	10	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Масло зеленое № 879	15	15	10	10	—	—
Гарнир №№ 760, 671	—	150	—	150	—	—
Соус № 857	—	100	—	75	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход	—	397	—	335	—	—

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Допускаются незначительные кровоподтеки. Консистенция плотная, присущая данному виду рыбы. Запах свежей рыбы, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Подготовленные куски рыбы посыпают солью, перцем черным молотым, панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят во фритюре.

Для приготовления льезона (1000 г) яйца или меланж (670 г) смешивают с холодной водой (340 г), взбивают, процеживают и добавляют соль (10 г). Перед подачей на рыбу кладут кусочек зеленого масла, а рядом ломтик лимона, гарнируют, соус подают отдельно.

Гарнир — картофель жареный.

Соус — томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, жаренная во фритюре. Гарнир аккуратно уложен, сверху на рыбе положен кусочек зеленого масла, соус подан отдельно.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида с ароматом зеленого масла и лимона.

Цвет — корочки — золотистый, равномерный; на разрезе светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 527.

КИЛЬКА, ХАМСА, ТЮЛЬКА ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Килька или хамса, или тюлька	1359	1250
Мука пшеничная	85	85
Масса полуфабриката	—	1333
Масло растительное	120	120
Соль	20	20
Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть без следов побитости, допускается сбитость чешуи без повреждения кожи. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски. Консистенция рыбы может быть ослабевшей, но не дряблой. Запах — свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Мелкую рыбу тщательно моют, посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят во фритюре.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в целом виде, равномерно прожарена.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, с ароматом перца.

Цвет — светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, корочки — слегка хрустящая.

РЕЦЕПТУРА № 528.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ ГРИЛЬЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Лосось каспийский, куринский	274	156	219	125	—	—
или судак	317	152	254	122	—	—
или осетр	344	152	276	122	—	—
или севрюга	319	152	256	122	—	—
или белуга	337	152	271	122	—	—
Из полуфабрикатов:						
Лосось каспийский, куринский	193	156	154	125	—	—
или судак	211	152	169	122	—	—
Масло растительное	8	8	6	6	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2	—	—
Петрушка (зелень)	8	6	5	4	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Соль	3	3	3	3	—	—
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	—
Гарнир №№ 760, 761	—	150	—	150	—	—
Масло сливочное						
или маргарин столовый	10	10	7	7	—	—
или соус № 887	—	50	—	50	—	—
Выход с жиром	—	285	—	257	—	—
с соусом	—	325	—	300	—	—

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должно быть наружных повреждений. Консистенция должна быть плотной, присущей рыбе данного вида. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу с костным скелетом, нарезанную из филе без кожи и костей, или порционные куски рыб семейства осетровых без кожи и хрящей маринуют с добавлением растительного масла, кислоты лимонной, перца, соли, нарезанной зелени петрушки, в течение 10—20 мин.

Подготовленную рыбу обжаривают с обеих сторон на решетке гриля.

Гарнир — картофель жареный.

Соус — майонез с корнишонами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционного куска, равномерно обжарена с обеих сторон. Гарнир аккуратно уложен на порционную тарелку.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, с привкусом специй, зелени, кислоты, с ароматом соуса.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе мякоти — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 529.

РЫБА, ЖАРЕННАЯ НА ВЕРТЕЛЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	344	152	276	122	—	—
или севрюга	319	152	256	122	—	—
или белуга	337	152	271	122	—	—
Маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Соль	3	3	3	3	—	—

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Масса жареной рыбы	—	125	—	100	—	—
Гарнир:						
Помидоры свежие	100	85	100	85	—	—
Лук репчатый	30	25	24	20	—	—
Лук зеленый	38	30	31	25	—	—
Лимон	22	20	18	16	—	—
Масло сливочное или маргарин столовый	5	5	4	4	—	—
Выход	—	290	—	250	—	—

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Консистенция должна быть плотной, присущей рыбе данного вида. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбу без кожи и хрящей нарезают по 2—3 куска на порцию, ошпаривают, промывают, посыпают солью, перцем, нанизывают на шпажки, смазывают жиром и жарят на мангале или в электрогриле (10—15 мин).

На гарнир отпускают помидоры целиком, лук репчатый, нарезанный кольцами, лук зеленый, нарезанный кусочками по 4—5 см, лимон — дольками. Кроме того, на гарнир можно подать картофель, жаренный во фритюре.

Непосредственно перед жареньем рыбу можно перемешать с натертым репчатым луком (8—10 г нетто на порцию), перцем и солью.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде кубиков на шпажке равномерно обжареная. Гарнир уложен аккуратно, блюдо оформлено красочно.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, с ароматом перца.

Цвет — корочки — светло-коричневый, на разрезе — белый или светло-желтый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 530.

РЫБА В ТЕСТЕ ЖАРЕНАЯ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	192	92	140	67	—	—
или осетр	199	88	145	64	—	—
или севрюга	185	88	134	64	—	—
или белуга	195	88	142	64	—	—
Кислота лимонная	0,5	0,5	0,2	0,2	—	—
Масло растительное	3	3	2	2	—	—
Петрушка (зелень)	4	3	3	2	—	—
Мука пшеничная	40	40	30	30	—	—
Молоко или вода	40	40	30	30	—	—
Масло растительное	2	2	2	2	—	—
Яйца	1 шт.	40	3/4 шт.	30	—	—
Кулинарный жир	20	20	15	15	—	—
Соль	3	3	2,5	2,5	—	—
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	—	—
Масса теста	—	120	—	90	—	—
Масса рыбы в тесте жареной	—	200	—	150	—	—
Соус № 857	—	75	—	75	—	—
или № 887	—	50	—	50	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Выход с соусом № 857	—	282	—	225	—	—
с соусом № 887	—	257	—	200	—	—

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть упитанной. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Консистенция должна быть плотной, присущей рыбе данного вида. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) или порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают на кусочки толщиной 1—1,5 см и длиной 5—6 см. Затем рыбу маринуют 20—30 мин в растительном масле, смешанном с кислотой лимонной, солью, перцем черным молотым и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Просеянную муку разводят теплым молоком или водой с температурой 20—30°С, размешивают, чтобы не было комков, добавляют немного растительного масла, желтки яиц, соль и оставляют на 10—15 мин для набухания клейковины. Перед жареньем в тесто вводят взбитые белки и размешивают. Подготовленную рыбу при помощи поварской иглы погружают в тесто и жарят в жире (фритюре), нагретом до 180—190°С.

При отпуске рыбу кладут в виде пирамиды, рядом — ломтики лимона.

Соус подают отдельно.

Соусы — томатный, майонез с корнишонами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде брусочков обжареная в тесте, во фритюре. Уложена фигурно, оформлена лимоном, зеленью. Отдельно подан соус.

Вкус и запах — свойственные жареной маринованной рыбе, с ароматом специй.

Цвет — теста — золотисто-коричневый, на разрезе рыбы — белый.

Консистенция — сочная, мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 531.

ПОДЖАРКА ИЗ РЫБЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Осетр	337	149	269	119	—	—
или севрюга	313	149	250	119	—	—
или белуга	331	149	264	119	—	—
или ледяная рыба	—	—	258	116	191	86
или мерланг *	—	—	165	119	124	89
или судак	—	—	242	116	179	86
Мука пшеничная	10	10	8	8	6	6
Лук репчатый	95	85/40**	71	60/30**	48	40/20**
Маргарин столовый	25	25	15	15	10	10
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 760, 762, 765	—	150	—	150	—	150
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	315	—	280	—	245

* Нормы закладки даны на мерланг потрошеный, обезглавленный.
** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Консистенция должна быть плотной, присущей рыбе данного вида. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Порционные куски без кожи и хрящей (рыба семейства осетровых) или филе без кожи и костей (рыба с костным скелетом) нарезают по 3-5 кусочков на порцию, посыпают солью и перцем, панируют в муке и жарят вместе с мелко нарезанным луком.

При отпуске жареные кусочки рыбы с луком гарнируют.

Гарниры — картофель жареный, овощи отварные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде брусочков, обжарена равномерно. Гарнир уложен аккуратно, рядом рыба, жареный лук.

Вкус и запах — свойственные жареной рыбе данного вида, с ароматом перца и жареного лука.

Цвет — золотистый или светло-коричневый; на разрезе — белый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 532.

ЗРАЗЫ ДОНСКИЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	302	145	248	119	179	86
или сом (кроме океанического)	322	145	264	119	191	86
или окунь морской*	220	145	180	119	130	86
или треска*	199	145	163	119	118	86
или хек (тихоокеанский)	330	145	270	119	195	86
или ледяная рыба	322	145	264	119	191	86
или мерланг*	201	145	165	119	119	86
или осетр	328	145	269	119	—	—
или севрюга	305	145	250	119	—	—
или белуга	322	145	264	119	—	—
Из полуфабрикатов:						
Судак	201	145	165	119	119	86
или сом (кроме океанического),						
или окунь морской	179	145	147	119	106	86
или треска	171	145	140	119	101	86
или ледяная рыба	184	145	151	119	109	86
или макрурус	169	145	138	119	100	86
Соль	0,3	3	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Фарш:						
Лук репчатый	50	42/21**	43	36/18**	36	30/15**
Маргарин столовый	7	7	6	6	5	5
Сухари	2	2	1,5	1,5	1,5	1,5
Яйца	1/4 шт.	10	1/3 шт.	13	—	—
Петрушка (зелень)	8	6	5	4	3	2
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Яйца (для льезона)	1/4 шт.	10	1/6 шт.	7	1/5 шт.	8
Хлеб пшеничный (для панировки)	20	20	18	18	12	12
Масса полуфабриката	—	215	—	180	—	125
Кулинарный жир	10	10	8	8	6	6
Масса жареных зраз	—	190	—	160	—	110
Гарнир №№ 744, 759, 760, 766	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное	10	10	5	5	—	—
или маргарин столовый	—	—	5	5	5	5
Выход	—	350	—	315	—	265

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг потрошеные обезглавленные.

** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная. Допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная,присуща данному виду рыбы. Запах — свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Из подготовленного филе рыбы без кожи и костей или без кожи и хрящей нарезают тонкие широкие куски, слегка их отбивают в пласт толщиной 0,5—0,6 см, солят, посыпают перцем, а затем в них заворачивают фарш, придавая изделию продолговатую форму. Сформованные зразы панируют в муке, смачивают в льезоне, панируют в белой панировке (натертом пшеничном хлебе) и жарят в жире. (Для льезона 1000 г — яйца или меланж 670 г, смешивают с холодной водой 340 г, взбивают, процеживают и добавляют соль 10 г). Для фарша: лук шинкуют, слегка пассеруют, охлаждают, добавляют сухари пшеничные, яйца рубленые (кроме III колонки), измельченную зелень петрушки или укропа, соль, перец и все перемешивают.

Зразы отпускают по 1—2 шт. на порцию с гарниром, поливают жиром.

К блюду можно подать соусы томатный или майонез (75, 75 и 50 г или 50, 50 и 30 г соответственно по I, II и III колонкам).

Гарниры — каша гречневая рассыпчатая, пюре картофельное, картофель жареный, овощи припущенные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зразы овально-приплюснутой формы с тупыми концами, по 1—2 шт. на порцию, аккуратно уложены рядом с гарниром, политы жиром.

Вкус и запах — свойственные жареным изделиям из рыбы, с запахом специй, лука, зелени и панировки.

Цвет — поверхности — светло-коричневый, на разрезе — светло-серый цвет, мяса рыбы, фарша — желтоватый от яиц с луком.

Консистенция — мягкая, сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 533.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С КАРТОФЕЛЕМ ПО-РУССКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или судак	298	152	239	122	178	91
или хек тихоокеанский	317	152	254	122	190	91
или мерланг*.	200	152	161	122	120	91

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску, мерланг полупотрошеные, обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
Из полуфабрикатов:						
Окунь морской	179	152	144	122	107	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или судак	197	152	158	122	118	91
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Окунь морской	162	152	130	122	97	91
или судак	165	152	133	122	99	91
или хек тихоокеанский	169	152	136	122	101	91
или ставрида океаническая, или треска	158	152	127	122	95	91
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса готовой рыбы	—	125	—	100	—	75
Картофель	206	206/150**	206	206/150**	206	206/150**
Соус № 854	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6,0	5,4	5,0	4,3	4,0
или сухари	5	5	4	4	3	3
Маргарин столовый или масло сливочное	15	15	11	11	8	8
Выход	—	400	—	350	—	300

** Масса отварного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Порционные куски сырой рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей или порционные куски рыбы семейства осетровых с кожей без хрящей, посыпают солью, перцем черным молотым, кладут на смазанную жиром сковороду, сверху кладут ломтики вареного картофеля, заливают соусом белым, посыпают сухарями или тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, запеченная с картофелем, соусом в порционной сковороде.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе данного вида, с ароматом специй, соуса белого, сыра.

Цвет — поверхности — золотистый; на разрезе — рыбы — белый, картофеля — желтоватый.

Консистенция — мягкая, сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 534.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ЯЙЦОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска*	196	149	157	119	117	89
или зубатка пятнистая (пестрая)*	229	149	183	119	137	89
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или судак	284	145	227	116	169	86
или ставрида океаническая	315	145	252	116	187	86
Из полуфабрикатов:						
Треска	171	149	137	119	102	89
или зубатка пятнистая (пестрая)	180	149	143	119	107	89
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
или судак	188	145	151	116	112	86
или макрель Индийского океана	167	142	133	113	99	84
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска, или зубатка пятнистая (пестрая)	155	149	124	119	93	89
или ставрида океаническая	151	145	121	116	90	86
или макрель Индийского океана	148	142	118	113	88	84
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Мука пшеничная	5	5	4	4	3	3
Яйца	1/2 шт.	20	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10
Лук репчатый	131	110	131	110	100	84
Масло растительное	12	12	9	9	5	5
Масса лука пассерованного	—	55	—	55	—	42
Картофель жареный № 760	—	150	—	150	—	150
Масса полуфабриката	—	350	—	324	—	277
Выход	—	315	—	290	—	250

* Нормы закладки даны на треску, зубатку пятнистую (пеструю) потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы с кожей без костей посыпают солью, перцем, панируют в муке и жарят. Затем рыбу жареную укладывают на смазанную растительным маслом порционную сковороду,

обкладывают картофелем, жаренным из вареного, на рыбу кладут лук пассерованный, сверху заливают смесью яиц и мукой и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба в виде порционных кусков, обжаренная с обеих сторон, запеченная с картофелем, луком и яичной смесью, в порционной сковороде.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе данного вида, вкус в меру соленый, с ароматом черного перца.

Цвет — золотистый или светло-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 535.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Зубатка пятнистая (пестрая)*	229	149	183	119	137	89
или кабан-рыба	291	137	232	109	172	81
или треска*	196	149	157	119	117	89
или судак	284	145	227	116	169	86
или щука (кроме морской)	315	145	252	116	187	86
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пестрая (пятнистая)	180	149	143	119	107	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или судак	188	145	151	116	112	86
или макрурис	161	145	129	116	96	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	155	149	124	119	93	89
или нототения мраморная	149	142	119	113	88	84
или хек серебристый	161	145	129	116	96	86
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Кулинарный жир	15	15	11	11	8	8
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 744, 760	—	150	—	150	—	150
Соус № 863	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	440	—	385	—	333
Выход	—	395	—	345	—	300

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую, треску потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности. Поверхность рыбы чистая, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения.

Блоки филе должны быть чистыми с ровной поверхностью. На филе не должно быть выхватов мяса. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Жареную рыбу кладут на смазанную жиром порционную сковороду, кладут кашу гречневую рассыпчатую или укладывают кружочки картофеля жареного (из вареного), заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — жареная рыба обложена кашей гречневой или картофелем в порционной сковороде, залита соусом и запечена.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе данного вида, вкус в меру соленый, с ароматом специй.

Консистенция — мягкая, сочная.

Цвет — светло-коричневый или золотистый.

РЕЦЕПТУРА № 536.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СМЕТАННОМ СОУСЕ С ГРИБАМИ ПО-МОСКОВСКИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	284	145	227	116	169	86
или сом (кроме океанического)	310	155	248	124	184	92
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или мерланг*	196	149	157	119	117	89
или осетр	301	149	240	119	180	89
или севрюга	281	149	224	119	168	89
или белуга	296	149	236	119	177	89
Из полуфабрикатов:						
Судак	188	145	151	116	112	86
или сом (кроме океанического)	180	155	144	124	107	92
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Судак	158	145	126	116	93	86
или сом	168	155	135	124	100	92
или нототения мраморная	149	142	119	113	88	84
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Грибы белые свежие	34	26/17**	29	22/14**	20	15/10**
или шампиньоны свежие	57	43/17**	46	35/14**	33	25/10**
Лук репчатый	24	20/10***	19	16/8***	14	12/6***
Кулинарный жир	15	15	11	11	8	8
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

* Норма закладки дана на мерланг потрошеный, обезглавленный.

** Масса грибов жареных.

*** Масса лука пассерованного.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Яйца	1/2 шт.	20	1/4 шт.	10	1/8 шт.	5
Гарнир № 760	—	150	—	150	—	150
Соус № 863	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	480	—	413	—	352
Выход	—	430	—	370	—	315

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Разделка правильная, допускаются небольшие отклонения. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Свежие грибы должны быть чистыми, нечервивыми, не загрязненными песком и землей.

Технология приготовления

На порционную сковороду наливают небольшое количество соуса сметанного, кладут рыбу жареную, а вокруг нее — ломтики картофеля жареного из вареного. На рыбу укладывают лук пассерованный, грибы жареные, нарезанные ломтиками, и дольки вареного яйца, заливают соусом сметанным, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба жареная на порционной сковороде залита соусом, запеченная с картофелем, луком пассерованным, грибами, вареными яйцами.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе данного вида с привкусом грибов, лука пассерованного, сметанного соуса, с ароматом специй.

Цвет — золотистый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 537.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ В СОУСЕ КРАСНОМ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Окунь морской*	213	149	170	119	127	89
или треска*	196	149	157	119	117	89
или скумбрия дальневосточная	276	149	220	119	165	89
или капитан-рыба	340	160	270	127	202	95
или судак	284	145	227	116	169	86

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску потрошеные, обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
или ледяная рыба	302	145	242	116	179	86
или минтай	284	142	226	113	168	84
Из полуфабрикатов:						
Окунь морской	175	149	140	119	105	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или судак	188	145	151	116	112	86
или ледяная рыба	177	145	141	116	105	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Окунь морской	159	149	127	119	95	89
или треска	155	149	124	119	93	89
или судак, или палтус	158	145	126	116	93	86
или хек серебристый	161	145	129	116	96	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Масло растительное	8	8	6	6	5	5
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Картофель	206	206/150**	206	206/150**	206	206/150**
Соус № 834	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6,0	5,4	5,0	4,3	4,0
Маргарин столовый	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	440	—	385	—	333
Выход	—	395	—	345	—	300

** Масса отварного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Свежие грибы должны быть чистыми, нечервивыми, не загрязненными песком и землей.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные из филе с кожей без костей, посыпают соль, перцем черным молотым, панируют в муке и жарят. На сковороду наливают немного соуса красного с луком и грибами, кладут рыбу жареную и вокруг нее ломтики отварного картофеля, поливают соусом, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба жареная в виде порционных кусков, уложена на сковороду, вокруг нее картофель, залита соусом красным с луком и грибами и запечена.

Вкус и запах — приятные, со слегка заметным привкусом свежего жира, на котором рыба жарилась и грибов, запах свойственный изделиям из рыбы, с ароматом специй.

Цвет — золотистый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 538.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ С ПОМИДОРАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Зубатка пятнистая (пестрая)*	229	149	183	119	137	89
или щука (кроме морской)	315	145	252	116	187	86
или треска*	196	149	157	119	117	89
или кабан-рыба	291	137	232	109	172	81
или судак	284	145	227	116	169	86
или ставрида океаническая	315	145	252	116	187	86
Из полуфабрикатов:						
Зубатка пестрая пятнистая	180	149	143	119	107	89
или треска	171	149	137	119	102	89
или окунь морской	175	149	140	119	105	89
или макрурус	161	145	129	116	96	86
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Зубатка или треска	155	149	124	119	93	89
или окунь морской	159	149	127	119	95	89
или ставрида океаническая	151	145	121	116	90	86
Мука пшеничная	7	7	6	6	5	5
Помидоры свежие	200	170	200	170	200	170
Масло растительное	15	15	11	11	8	8
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса рыбы жареной	—	125	—	100	—	75
Масса помидоров жареных	—	107	—	107	—	107
Соус № 858	—	150	—	125	—	100
Сыр	6,5	6	5,4	5	4,3	4
Маргарин столовый или масло сливочное	10	10	7	7	5	5
Масса полуфабриката	—	395	—	342	—	289
Выход	—	355	—	305	—	260

* Нормы закладки даны на зубатку пятнистую (пеструю), треску потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, естественной окраски, не должна иметь наружных повреждений. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присущая данному виду рыбы.

Технология приготовления

Порционные куски рыбы, нарезанные на филе с кожей без костей, солят, панируют и жарят. Свежие помидоры ошпаривают, снимают с них кожицу, разрезают пополам, удаляют семена, посыпают солью и жарят. На сковороду подливают соус томатный с овощами, кладут рыбу жареную, на нее помидоры жареные, заливают соусом, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба жареная, уложена на порционную сковороду, сверху помидоры жареные свежие, залита соусом, сверху посыпана тертым сыром и запечена.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе данного вида, с привкусом помидоров, соуса, с ароматом специй.

Цвет — золотисто-оранжевый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 539.

РЫБА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска*	129	98	129	98	96	73
или судак	192	98	192	98	143	73
или окунь морской*	140	98	140	98	104	73
или ставрида океаническая	213	98	213	98	159	73
или мерланг*	129	98	129	98	96	73
или зубатка пятнистая (пестрая)	148	96	148	96	111	72
или минтай	198	99	198	99	148	74
Из полуфабрикатов:						
Треска	113	98	113	98	84	73
или окунь морской	115	98	115	98	86	73
или зубатка пятнистая (пестрая)	116	96	116	96	87	72
или скумбрия дальневосточная	103	98	103	98	77	73
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	102	98	102	98	76	73
или окунь морской	104	98	104	98	78	73
или ставрида океаническая	102	98	102	98	76	73
или зубатка, или макрель Индийского океана	100	96	100	96	75	72
Масса рыбы припущенной	—	80	—	80	—	60
Лук репчатый	19	16/8**	19	16/8**	14	12/6**
Соус № 861	—	100	—	100	—	100
Сыр	5,4	5	5,4	5	4,3	4
Гарнир №№ 758, 759	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин	10	10	10	10	8	8
Масса полуфабриката	—	350	—	350	—	325
Соль	3,0	3,0	3,0	3,0	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	315	—	315	—	290

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг, зубатку пятнистую (пеструю) потрошеные, обезглавленные.

** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должна иметь выхватов мяса на поверхности. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Технология приготовления

На смазанную жиром сковороду кладут гарнир, а сверху — припущенную рыбу (филе с кожей без костей). В соус молочный добавляют пассерованный лук репчатый, доводят до кипения, после чего заливают им рыбу, посыпают тертым сыром, поливают жиром и запекают в жарочном шкафу.

Гарниры — картофель в молоке, пюре картофельное.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — припущенная рыба уложена на порционную сковороду под гарнир, в виде горки, залита молочным соусом, посыпана тертым сыром, запечена.

Вкус и запах — свойственные запеченной рыбе с ярко-выраженным привкусом овощей, с ароматом специй.

Цвет — золотистый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 540.

СОЛЯНКА ИЗ РЫБЫ НА СКОВОРОДЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Ледяная рыба	325	156	260	125	196	94
или минтай	308	154	246	123	186	93
или белуга	306	154	244	123	185	93
или осетр	311	154	248	123	188	93
или севрюга	290	154	232	123	175	93
или судак	298	152	239	122	178	91
или треска*	200	152	161	122	120	91
или окунь морской*	217	152	174	122	130	91
или ставрида океаническая	330	152	265	122	198	91
Из полуфабрикатов:						
Ледяная рыба	190	156	152	125	115	94
или макрурус	171	154	137	123	103	93
или судак	197	152	158	122	118	91
или треска	175	152	140	122	105	91
или окунь морской	179	152	144	122	107	91
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
треска или ставрида океаническая	158	152	127	122	95	91
или судак	165	152	133	122	99	91
или окунь морской	162	152	130	122	97	91
или нототения мраморная	164	156	132	125	99	94

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса рыбы припущенной	—	125	—	100	—	75
Капуста тушеная № 773	—	150	—	150	—	150
Огурцы соленые	70	42/36**	58	35/30**	40	24/20**
Каперсы	30	15	24	12	20	10
Томатное пюре	15	15	12	12	8	8
Лук репчатый	14	12/6***	10	8/4***	7	6/3***
Сыр	4,3	4	3,3	3	2,2	2
или сухари	4	4	3	3	2	2
Маргарин столовый	15	15	11	11	8	8
Масса полуфабриката	—	362	—	318	—	274
Маса готовой солянки	—	323	—	285	—	245
Плоды маринованные	45	25	36	20	—	—
Маслины	20	20	15	15	—	—
Лимон	8	7	—	—	—	—
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	375	—	320	—	245

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской потрошеные, обезглавленные.

** Масса огурцов (без кожицы и семян) припущенных.

*** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должна иметь выхватов мяса на поверхности. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Технология приготовления

Филе с кожей без костей (рыба с костным скелетом) или предварительно ошпаренные порционные куски с кожей без хрящей (рыба семейства осетровых) нарезают кусочками массой 25—30 г, кладут в смазанную жиром посуду, добавляют нарезанные огурцы соленые, бульон и припускают до готовности. Затем добавляют каперсы, пассированные томат-пюре и лук, специи, лавровый лист и кипятят 8—10 мин в закрытой посуде.

На смазанную жиром сковороду кладут слой тушеной капусты, на нее кусочки готовой рыбы вместе с гарниром и соусом, в котором она припускалась, сверху — слой оставшейся капусты. Поверхность выравнивают ножом, посыпают сыром или сухарями, поливают жиром и запекают в течение 10—15 мин.

При отпуске на солянку кладут кружочек лимона, маслины, маринованные плоды.

Блюда из рыб семейства осетровых можно готовить с добавлением хрящей 25—20 г по I и II колонкам, соответственно изменив выход.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыба уложена вместе с капустой тушеной на порционную сковороду в виде горки, запечена, украшена лимоном, маслинами, маринованными плодами.

Вкус и запах — приятные, вкус слегка острый за счет соуса, запах свойственный данной рыбе, с ароматом специй.

Цвет — золотисто-коричневый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 541.

КОТЛЕТЫ или БИТОЧКИ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Треска*	110	80	89	65	66	48
или мерланг*	111	80	90	65	67	48
или сом (кроме океанического)	178	80	144	65	107	48
или судак	167	80	135	65	100	48
Из полуфабрикатов:						
Треска	94	80	76	65	56	48
или судак	111	80	90	65	67	48
или сом (кроме океанического)	99	80	80	65	59	48
или макрурус	93	80	76	65	56	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Сухари	12	12	10	10	7	7
Масса полуфабриката	—	144	—	115	—	86
Кулинарный жир или масло растительное	12	12	8	8	5	5
Масса жареных изделий	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 759, 765, 766	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 863, 865	—	100	—	75	—	50
или маргарин столовый	8	8	7	7	5	5
Выход с соусом	—	375	—	325	—	275
с жиром	—	283	—	257	—	230

* Нормы закладки даны на треску, мерланг потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должна иметь кровоподтеков. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке или воде черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый,

тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формуют котлеты или биточки, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на противне или сковороде в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске котлеты или биточки гарнируют, подливают сбоку соус или поливают маргарином.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутой формы, котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены, рядом — гарнир, политы маргарином или соусом, украшены зеленью.

Вкус и запах — жареной рыбной котлетной массы, вкус в меру соленый, запах приятный, рыбный, с ароматом специй.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — светло-серый.

Консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 542.

ХЛЕБЦЫ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	222	100	222	100	167	75
или окунь морской*	152	100	152	100	114	75
или треска*	137	100	137	100	103	75
или щука (кроме морской)	250	100	250	100	188	75
или судак	208	100	208	100	156	75
или минтай	217	100	217	100	163	75
или ледяна рыба	222	100	222	100	167	75
Из полуфабрикатов:						
Макрурус	116	100	116	100	87	75
или треска	118	100	118	100	88	75
или окунь морской	123	100	123	100	93	75
или судак	139	100	139	100	104	75
или ледяная рыба	127	100	127	100	95	75
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	706	100	106	100	80	75
Хлеб пшеничный	15	15	15	15	11	11
Молоко	25	25	25	25	18	18
Яйца	1/4 шт.	10	1/4 шт.	10	1/5 шт.	8
Масло сливочное	5	5	5	5	4	4
Соль	3	3	3,0	3,0	2,7	2,7
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01

* Нормы закладки даны на окунь морской, треску потрошеные обезглавленые.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто		нетто
Масса полуфабриката	—	150	—	150	—	113
Масса готового изделия	—	120	—	120	—	90
Гарнир №№ 747, 757, 759	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 863, 864	—	50	—	50	—	50
или масло сливочное						
или маргарин столовый	7	7	7	7	5	5
Выход с соусом	—	320	—	320	—	290
с жиром	—	277	—	277	—	245

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

В подготовленную рыбную котлетную массу вводят размягченное сливочное масло, яичные желтки и всю массу тщательно взбивают. Затем при осторожном размешивании вводят взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в смазанные маслом формы и варят на пару. При отпуске хлебцы режут на порции, гарнируют, поливают соусом или жиром.

Гарниры — рис отварной; картофель отварной; пюре картофельное.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — нарезанные порционные куски аккуратно уложены рядом с гарниром, политы соусом или жиром, оформлены зеленью.

Вкус и запах — приятной рыбной котлетной массы, со слегка заметным привкусом сливочного масла, запах свойственный изделиям из рыбы, с запахом специй.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — мягкая, сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 543.

ШНИЦЕЛЬ РЫБНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	221	106	177	85	133	64
или сом (кроме океанического)	236	106	189	85	142	64
или окунь морской*	161	106	129	85	97	64
или мерланг*	147	106	118	85	89	64
или треска*	145	106	116	85	88	64
или минтай	230	106	185	85	139	64

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошеные, обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Из полуфабрикатов:						
Судак	147	106	118	85	89	64
или окунь морской	131	106	105	85	79	64
или треска	125	106	100	85	75	64
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	113	106	90	85	68	64
Лук репчатый	24	20	20	17	15	13
Петрушка (зелень)	5	4	4	3	3	2
Молоко или вода	10	10	8	8	6	6
Яйца	1/8 шт.	5	1/10 шт.	4	1/13 шт.	3
Сухари	15	15	12	12	9	9
Масса полуфабриката	—	156	—	125	—	94
Масло растительное или кулинарный жир	13	13	10	10	8	8
Масса жареного шницеля	—	125	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 760, 761, 76	—	150	—	150	—	150
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10	5	5	5	5
Соль	3,0	3,0	2,7	2,7	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	285	—	255	—	230

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений. Не должна иметь выхватов на поверхности кожи. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Технология приготовления

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, перемешивают с луком репчатым, зеленью петрушки и пропускают через мясорубку с крупной решеткой. Подготовленную массу солят, добавляют перец черный молотый, формуют изделия овальной формы, смачивают в яйце, взбитом с молоком, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон на плите в течение 8—10 мин и доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин.

При отпуске шницель поливают жиром и гарнируют.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи припущенные с жиром.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — шницель овально-приплюснутой формы, аккуратно уложен; рядом — гарнир, полит жиром.

Вкус и запах — жареной рыбной котлетной массы с привкусом лука, специй, зелени. Запах приятный, рыбный с ароматом специй.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — светло-серый.

Консистенция — сочная, рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 544.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Щука (кроме морской)	150	60	150	60	113	45
или судак	125	60	125	60	94	45
или треска*	82	60	82	60	62	45
или окунь морской*	91	60	91	60	68	45
или мерланг*	83	60	83	60	63	45
Из полуфабрикатов:						
Щука	92	60	92	60	69	45
или треска	71	60	71	60	53	45
или судак	83	60	83	60	63	45
или окунь морской	74	60	74	60	56	45
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	64	60	64	60	48	45
Хлеб пшеничный	18	18	18	18	13	13
Молоко или вода	24	24	24	24	18	18
Соль	3	3	3	3	2,7	2,7
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса рыбная котлетная	—	100	—	100	—	75
Фарш:						
Грибы белые свежие	17	13/10**	17	13/10**	—	—
или шампиньоны свежие	18	14/10**	18	14/10**	—	—
или грибы сушеные	5	10**	5	10**	—	—
Лук репчатый	26	22/11***	26	22/11***	24	20/10***
Кулинарный жир	4	4	4	4	3	3
Яйца	1/7 шт.	6	1/7 шт.	6	1/4 шт.	10
Масса фарша	—	25	—	25	—	20
Сухари пшеничные	3	3	3	3	2	2
Масса полуфабриката	—	125	—	125	—	95
Кулинарный жир	3	3	3	3	2	2
Масса готового рулета	—	100	—	100	—	75
Гарнир №№ 757, 760, 761	—	150	—	150	—	150
Соус	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	325	—	275

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошеные, обезглавленные.

** Норма вареных грибов.

*** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должна иметь кровоподтеков. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы.

Грибы свежие должны быть чистыми, немятыми, нечервивыми, не загрязненными песком и землей.

Технология приготовления

Подготовленную котлетную массу (для этого филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным

хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают), раскладывают на мокрую полотняную салфетку слоем толщиной 1,5—2,0 см, на середину вдоль слоя кладут фарш. Соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный жиром противень, швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, прокалывают ножом в 2/3 местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280°С.

Приготовление фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассируют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают.

При отпуске рулет нарезают на порции (по 2—3 куска), гарнируют, соус подают отдельно, или подливают к рулету.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие батонообразное, нарезано по 2—3 кусочка на порцию; рядом акуратно уложен гарнир, соус подан отдельно.

Вкус и запах — рыбной котлетной массы, с привкусом специй, грибов, яиц вареных. Запах приятный, рыбный.

Цвет — на поверхности запеченая румяная корочка, на разрезе — светло-серый, фарша — свойственный продуктам из которых он приготовлен.

Консистенция — мягкая, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 545.

ЗРАЗЫ РЫБНЫЕ РУБЛЕНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	167	80	135	65	100	48
или сом (кроме океанического)	178	80	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	200	80	163	65	120	48
или треска*	110	80	89	65	66	48
или мерланг*	111	80	90	65	67	48
или ледяная рыба	178	80	144	65	107	48
Из полуфабрикатов:						
Судак	111	80	90	65	67	48
или сом	99	80	80	65	59	48
или щука	123	80	100	65	74	48
или треска	94	80	76	65	56	48
или ледяная рыба	101	80	82	65	61	48

* Нормы закладки даны на треску, мерланг потрошеные обезглавленные.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Масса рыбная котлетная	—	134	—	106	—	80
Фарш:						
Лук репчатый	40	34/17**	26	22/11**	19	16/8**
Кулинарный жир	5	5	4	4	3	3
Грибы белые свежие	26	20/15***	17	13/10***	14	11/8***
или шампиньоны свежие	28	21/15***	18	14/10***	14	11/8***
или грибы сушеные	7,5	15***	5	10***	4	8***
Сухари	2	2	1,5	1,5	1	1
Масса фарша	—	32	—	21	—	16
Сухари	10	10	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	174	—	130	—	99
Кулинарный жир	12	12	8	8	5	5
Масса готовых зраз	—	148	—	110	—	85
Гарнир №№ 757, 760, 761, 765, 766	—	150	—	150	—	150
Маргарин столовый	7	7	5	5	5	5
Соус №№ 824, 857	—	100	—	75	—	50
Соль	3,5	3,5	3,0	3,0	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Выход	—	405	—	340	—	290

** Масса лука пассерованного.
*** Масса вареных грибов.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов на поверхности кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Рыбную котлетную массу формуют в виде лепешек, толщиной 1 см. На середину кладут фарш, края лепешки соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму и обжаривают. Доводят до готовности в жарочном шкафу (4—5 мин).

Для фарша: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый мелко нарезают и пассеруют, соединяют с грибами, добавляют соль, перец и все перемешивают.

При подаче зразы (2 шт. на порцию) поливают маргарином, гарнируют.

Соус подают отдельно или подливают к зразам.

Гарниры — картофель отварной, картофель жареный, овощи отварные с жиром, овощи припущенные с жиром.

Соусы — красный основной, томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — зразы овально-приплюснутой формы, аккуратно уложены рядом с гарниром — 2 штуки на порцию, политы маргарином; соус подан отдельно.

Вкус и запах — жареной рыбной котлетной массы с привкусом специй, грибов; вкус в меру соленый; запах приятный, рыбный с ароматом специй.

Цвет — корочки — золотистый, на разрезе — светло-серый, фарша — свойственный входящим продуктам.

Консистенция — сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 546.

ТЕЛЬНОЕ ИЗ РЫБЫ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	167	80	135	65	100	48
или сом (кроме океанического),						
или ледяная рыба	178	80	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	200	80	163	65	120	48
или треска*	110	80	89	65	66	48
или мерланг*	111	80	90	65	67	48
или окунь морской*	121	80	98	65	73	48
Из полуфабрикатов:						
Треска	94	80	76	65	56	48
или сом (кроме океанического),						
или окунь морской	99	80	80	65	59	48
или макрурус	93	80	76	65	56	48
или ледяная рыба	101	80	82	65	61	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	85	80	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	24	24	18	18	14	14
Молоко или вода	32	32	25	25	19	19
Соль	3,5	3,5	3,0	3,0	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса рыбная котлетная	—	134	—	106	—	80
Фарш:						
Лук репчатый	40	34/17**	26	22/11**	17	14/7**
Кулинарный жир	5	5	4	4	3	3
Грибы белые свежие	26	20/15***	17	13/10***	14	11/8***
или шампиньоны свежие	28	21/15***	18	14/10***	14	11/8***
Яйца	1/4 шт.	10	1/6 шт.	7	1/8 шт.	5
Сухари	2	2	1,5	1,5	1	1
Масса фарша	—	42	—	28	—	21
Яйца	1/4 шт.	10	1/6 шт.	7	1/8 шт.	5
Сухари	10	10	6	6	5	5
Масса полуфабриката	—	194	—	145	—	109
Кулинарный жир	14	14	12	12	10	10

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошеные обезглавленные.

** Масса лука пассированного.

*** Масса вареных грибов.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Масса готового тельного	—	160	—	120	—	90
Гарнир №№ 759, 761, 762, 789, 793	—	100	—	100	—	150
Маргарин столовый	7	7	5	5	5	5
Соус №№ 857, 858	—	100	—	75	—	50
Выход	—	367	—	300	—	295

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов на поверхности кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный рыбе свежей, без порочащих признаков.

Грибы свежие должны быть чистыми, нечервивыми, не загрязненными песком и землей.

Технология приготовления

Готовят фарш: отварные грибы нарезают ломтиками, лук репчатый шинкуют, пассеруют, соединяют с грибами, добавляют рубленые вареные яйца, соль, перец черный молотый и перемешивают. Разделывают тельное при помощи смоченной полотняной салфетки. Рыбной котлетной массе придают форму лепешек, толщиной 1 см. На середину лепешки укладывают фарш, складывают лепешку вдвое, придают форму полумесяца. Сформированные изделия смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях, жарят во фритюре, затем ставят на 4—5 мин в жарочный шкаф.

При подаче тельное (1—2 шт на порцию) гарнируют, поливают маргарином. Соус подают отдельно.

Гарниры — пюре картофельное, картофель жареный; сложный гарнир.

Соусы — томатный, томатный с овощами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — тельное в виде полумесяца, жаренное во фритюре, по 2 шт. на порцию, аккуратно уложен рядом гарнир, полито маргарином. Соус подан отдельно.

Вкус и запах — свойственные рыбной котлетной массе, со слегка заметным привкусом свежего жира, в котором жарилось, грибов и овощей. Запах приятный, рыбный, с ароматом специй.

Цвет — светло-коричневый, на разрезе — светло-серый, фарша — свойственный компонентам, входящим в его состав.

Консистенция — мягкая, сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 547.

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Судак	135	65	135	65	100	48
или треска*	89	65	89	65	66	48
или ледяная рыба	144	65	144	65	107	48
или окунь морской*	98	65	98	65	73	48
Из полуфабрикатов:						
Треска или макрурус	76	65	75	65	56	48
или ледяная рыба	82	65	82	65	61	48
или окунь морской	80	65	80	65	59	48
Из филе, выпускаемого промышленностью:						
Треска	69	65	69	65	51	48
Хлеб пшеничный	13	13	13	13	10	10
Молоко или вода	20	20	20	20	15	15
Лук репчатый	17	14	17	14	12	10
Мука пшеничная	8	8	8	8	6	6
Соль	3	3	3	3	2,7	2,7
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	118	—	118	—	88
Масло растительное	8	8	8	8	5	5
Масса тушеных тефтелей	—	100	—	100	—	75
Гарнир №№ 747, 757, 759	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 858, 864	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	325	—	275

* Норма закладки дана на треску, окунь морской обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов на поверхности кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Филе без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в молоке или воде хлебом пшеничным и формуют шарики по 3—5 штук на порцию, панируют в муке, обжаривают, заливают соусом, добавляют воду (10% от массы соуса) и тушат 10—15 мин.

Это блюдо можно готовить заменяя хлеб рисом припущенным из расчета закладки сырого риса в количестве 5 и 4 г соответственно I и III колонкам. Рис вводят в готовую котлетную массу в охлажденном виде. При отпуске тефтели поливают соусом, в котором они тушились.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие круглой формы по 3—5 шт на порцию, на изломе однородная масса. Тефтели в соусе, гарнир — сбоку.

Вкус и запах — свойственные тушеным изделиям из котлетной массы рыбы соответствующего вида, с привкусом лука, перца.

Цвет — на поверхности корочка румяная, на изломе — от белого до серого, соуса — ярко-оранжевый.

Консистенция — сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 548.

ФРИКАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С ТОМАТНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Сом (кроме океанического)	144	65	144	65	107	48
или щука (кроме морской)	163	65	163	65	120	48
или ледяная рыба	144	65	144	65	107	48
или минтай	141	65	141	65	104	48
или мерланг*	90	65	90	65	67	48
Хлеб пшеничный	13	13	13	13	10	10
Молоко или вода	20	20	20	20	15	15
Яйца	1/5 шт.	8	1/5 шт.	8	1/7 шт.	6
Лук репчатый	17	14	17	14	12	10
Соль	3	3	3	3	2,7	2,7
Перец черный молотый	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	118	—	118	—	88
Масса готовых фрикаделек	—	100	—	100	—	75
Гарнир №№ 747, 757, 759, 765	—	150	—	150	—	150
Соус №№ 857, 863, 864	—	75	—	75	—	50
Выход	—	325	—	325	—	275

* Нормы закладки даны на мерланг потрошеный обезглавленный.

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов на поверхности кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

В рыбную котлетную массу (которая готовится следующим образом: филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде или молоке черствым пшеничным хлебом, кладут соль, перец черный молотый, тщательно перемешивают и выбивают), добавляют лук, яйца и специи, (в котлетную массу из нежирной рыбы можно добавить дополнительно маргарин столовый 5—8 г на порцию), тщательно перемешивают, разделывают на шарики массой по 15—18 г и припускают 10—15 мин.

При отпуске фрикадельки гарнируют, поливают соусом.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, овощи отварные с жиром.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с томатом.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — фрикадельки в виде шариков, политы соусом, рядом аккуратно уложен гарнир.

Вкус и запах — свойственные тушеным изделиям из котлетной массы рыбы соответствующего вида, с привкусом лука, специй.

Цвет — на поверхности — румяная корочка, на изломе — от белого до серого.

Консистенция — сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 549.

ГАЛКИ РЫБНЫЕ (белорусское националньое блюдо)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Окунь морской*	146	102
или судак	200	102
или треска*	134	102
или ледяная рыба	213	102
Из полуфабрикатов:		
Треска	117	102
или судак	132	102
или окунь морской	120	102
Из филе, выпускаемого промышленностью:		
Хек серебристый	113	102
или треска	106	102
или судак	111	102
Соль	3,0	3,0
Перец черный молотый	0,01	0,01
Лук репчатый	18	15
Крахмал картофельный	10	10
Вода или молоко	38	38
Масса полуфабриката	—	160
Масса готового изделия	—	135
Соус № 891	—	50
Выход	—	185

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской потрошеные обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба различной упитанности, с чистой поверхностью, без повреждений, не должно быть выхватов на поверхности кожи. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Филе рыбы с кожей, без костей пропускают через мясорубку вместе с луком, добавляют крахмал, соль, перец, воду или молоко и перемешивают. Массу разделывают в виде клецек по 2—3 шт на порцию и варят в соленой воде.

Отпускают галки в холодном или горячем виде, соус хрен подают отдельно.

Это блюдо можно готовить и из других видов рыбы.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие пышное в виде клецек, полито маслом сливочным, отдельно подан соус.

Вкус и запах — свойственные вареным изделиям из котлетной массы рыбы данного вида с привкусом и ароматом специй, лука.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — сочная, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 550.

КОНСЕРВЫ РЫБНЫЕ С ГАРНИРОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы рыбные натуральные:						
осетр, севрюга, белуга и др.	79	75*	79	75*	53	50*
или лососевые дальневосточные:						
горбуша, кета, чавыча, нерка	77	75*	77	5*	52	50*
или консервы в томатном соусе: частик крупный, горбуша, кета, семга, кижуч, нерка, камбала, навага, осетр, севрюга, белуга, треска, сельдь, чехонь и др.	79	75*	79	75*	53	50*
или скумбрия атлантическая	77	75*	77	75*	52	50*
Гарнир №№ 747, 757, 759—761	—	150	—	150	—	150
Выход	—	225	—	225	—	200

* Масса рыбы с соком или соусом после тепловой обработки.

Технологические требования к основному сырью

В рыбных консервах недопустимыми пороками являются: бомбаж, ржавчина, сильная помятость, нарушение герметичности консервной тары, отклонения в массе или в соотношении составных частей. Недопустимы внутренние дефекты — лопнувшее брюшко и сползание кожицы, разваренность мяса, творожистый осадок, темный цвет содержимого, хруст, скисание, привкус и запах металла.

Технология приготовления

Банки с консервами моют, протирают, вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения. Прогретые консервы отпускают с соком или соусом и с различными гарнирами.

Гарниры — рис отварной, картофель отварной, пюре картофельное, картофель жареный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — порционные куски рыбных консервов аккуратно уложены рядом с гарниром. Украшены зеленью.

Вкус и запах — свойственные данному виду рыбных консервов, с ароматом специй и специфическим запахом.

Цвет — мяса рыбы — от светло-желтого до светло-коричневого.

Консистенция — мягкая, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 551.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы рыбные натуральные: горбуша, кета, судак, осетр, белуга и др.	105	100*	105	100*	67	64*
в том числе масса рыбы	—	75	—	75	—	48
Картофель	251	188	251	188	251	188
Молоко или вода	25	25	25	25	25	25
Масса пюре картофельного	—	200	—	200	—	200
Мука пшеничная	1,5	1,5	1,5	1,5	1	1
Лук репчатый	19	16/8**	19	16/8**	10	8/4**
Маргарин столовый	8	8	8	8	5	5
Сухари	5	5	5	5	5	5
Маргарин столовый	10	10	10	10	5	5
Масса полуфабриката	—	305	—	305	—	268
Выход	—	275	—	275	—	235

* Масса рыбы с соком после тепловой обработки.

** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

В рыбных консервах недопустимыми пороками являются: бомбаж, ржавчина, сильная помятость, нарушение герметичности тары, отклонение в массе или в соотношении составных частей. Недопустимы также внутренние дефекты — лопнувшее брюшко, сползание кожицы, разваренность мяса, темный цвет содержимого, скисание, привкус и запах металла.

Технология приготовления

Консервы прогревают. Пассерованную без жира муку разводят соком от консервов, добавляют пассерованный репчатый лук, проваривают в течение 5 мин и соединяют с консервами.

Готовят картофельное пюре, половину его кладут слоем 1,5—2 см на смазанную жиром и посыпанную сухарями порционную сковороду, сверху укладывают подготовленные рыбные консервы, покрывают слоем оставшегося картофельного пюре. Поверхность выравнивают ножом. Запеканку посыпают сухарями, сбрызгивают жиром и запекают 5—10 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыбные консервы вместе с картофельным пюре уложены на порционную сковороду в виде горки, запечены, политы жиром.

Вкус и запах — свойственные запеченным рыбным консервам с картофельным пюре, с ароматом лука репчатого.

Цвет — золотистый.

Консистенция — мягкая, рыхлая.

РЕЦЕПТУРА № 552.

СОЛЯНКА ИЗ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ НА СКОВОРОДЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Консервы рыбные натуральные:						
горбуша, кета, сазан, судак, осетр, белуга и др.	—	—	79	75*	53	50*
в том числе масса рыбы	—	—	—	56	—	38
или в томатном соусе:						
камбала, лещ, сом, судак, сазан, щука	—	—	79	75*	53	50*
в том числе масса рыбы	—	—	—	53	—	35
Капуста тушеная № 773	—	—	—	150	—	250
Огурцы соленые	—	—	40	24	20	12
Каперсы	—	—	20	10	—	—
Лук репчатый	—	—	19	16/8**	10	8/4**
Масло растительное	—	—	6	6	5	5
Мука пшеничная	—	—	1	1	1	1
Сыр	—	—	2,2	2	—	—
или сухари	—	—	2	2	2	2
Масса полуфабриката	—	—	—	275	—	320
Маслины	—	—	10	10	—	—
Выход	—	—	—	255	—	285

* Масса рыбы (с соком) после тепловой обработки.

** Масса лука пассерованного.

Технологические требования к основному сырью

В рыбных консервах недопустимыми пороками являются: бомбаж, ржавчина, сильная помятость, нарушение герметичности консервной тары. Недопустимы внутренние дефекты — лопнувшее брюшко, сползание кожицы, разваренность мяса, темный цвет содержимого, привкус и запах металла.

Технология приготовления

Консервы прогревают. Пассированную без жира муку разводят соком от консервов, добавляют пассированный лук, очищенные от кожицы и семян нарезанные тонкими дольками огурцы, каперсы (без рассола) и кипятят 5—10 мин. На сковороду, смазанную жиром, кладут слой капусты, на нее рыбные консервы, заправленные соусом с овощами, и покрывают слоем капусты. Поверхность выравнивают ножом, поливают жиром, посыпают тертым сыром или сухарями и запекают 5—10 мин.

Отпускают солянку в порционной сковороде, оформляют маслинами.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — рыбные консервы уложены на порционную сковороду вместе с капустой в виде горки. Блюдо посыпано сыром и запечено. Оформлено маслинами.

Вкус и запах — вкус слегка острый, с привкусом рыбных консервов, маслин, огурцов соленых; запах специфический.

Цвет — золотисто-коричневый.

Консистенция — мягкая, рыхлая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 553.

КРАБЫ С РИСОМ И СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г					
	I		II		III	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Крабы (консервы)	94	75	—	—	—	—
Рис припущенный № 748	—	100	—	—	—	—
Соус №№ 858, 876	—	50	—	—	—	—
Выход	—	225	—	—	—	—

Технологические требования к основному сырью

Недопустимыми пороками является бомбаж, ржавчина, сильная помятость, нарушение герметичности консервной тары. Не допустимы внутренние дефекты — лопнувшее брюшко, сползание кожицы, разваренность мяса, привкус и запах металла.

Технология приготовления

Крабы, освобожденные от пергамента, вместе с соком выкладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске кладут припущенный рис, сверху — крабы, соус подают отдельно.

Соусы — томатный с овощами, голландский со сливками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — крабы уложены сверху на гарнир, отдельно подан соус, украшены зеленью.

Вкус и запах — свойственные консервированным крабам, с ароматом соуса.

Цвет — белый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 554.

МОРСКОЙ ГРЕБЕШОК ОТВАРНОЙ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Филе морского гребешка	156	147
Морковь	4	3
Петрушка (корень)	4	3
Соль	2,5	2,5
Перец черный горошком	0,01	0,01
Масса отварного филе морского гребешка	—	75
Гарнир №№ 757, 759	—	150
Соус №№ 857, 863	—	50
Выход	—	275

Технологические требования к основному сырью

Внешний вид и цвет: филе должно быть светло-кремового или светло-розового цвета. Консистенция мяса после оттаивания — слабоупругая. Вкус — после варки — приятный, специфический. Запах после оттаивания — свойственный свежему филе гребешка, без постороннего запаха. Допускается наличие песка не более 0,05%.

Требования к качеству блюда и оформлению

Филе морского гребешка мороженое размораживают на воздухе при температуре 18—20°С в течение 1—1,5 ч.

Варят филе морского гребешка в течение 10—15 мин, погружая в кипящую подсоленную воду, с добавлением кореньев, перца черного горошком (на 1 кг филе берут 2 л воды и 60 г соли).

Более продолжительная варка ухудшает качество продукта, делая его жестким, упругим, сухим. Перед отпуском его нарезают ломтиками, заливают бульоном и доводят до кипения.

При отпуске филе морского гребешка гарнируют, соус подают отдельно.

Гарниры — картофель отварной, пюре картофельное.

Соусы — томатный, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — филе морского гребешка, нарезанное ломтиками, аккуратно уложено рядом с гарниром, украшено зеленью, отдельно подан соус.

Вкус и запах — приятные, специфические с ароматом специй.

Цвет — светло-кремовый.

Консистенция — мягкая.

РЕЦЕПТУРА № 555.

КРЕВЕТКИ ОТВАРНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Креветки сыромороженые неразделанные (целые)		
мелкие	14449	1449
или креветки варено-мороженые (целые) мелкие	1205	1205
Соль	30	30
Перец черный горошком	0,01	0,1
Масса отварных креветок	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Креветки целые, панцирь чистый, без потемнений у головогруди. Консистенция мяса упругая, допускается слегка ослабевшая. Цвет мяса светлый, без потемнений. Вкус и запах присущие свежему мясу креветок, без посторонних порочащих привкуса и запаха. Посторонние примеси не допускаются.

Технология приготовления

Креветки свежемороженые и варено-мороженые неразделанные (целые) мелкие размораживают на воздухе при температуре 18—20°С в течение 2 часов для того, чтобы разделить блок на части.

Размораживать полностью креветки не рекомендуется, так как головы их темнеют, ухудшается внешний вид.

Подготовленные креветки блоками массой 2—3 кг, опускают в кипящую воду с добавлением соли, перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг креветок берут 3 литра воды, 150 г соли), перемешивают и варят сыромороженые в течение 5 мин, варено-мороженые — 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

Отварные неразделанные креветки порционируют.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — креветки в натуральном виде, уложенные на порционную тарелку.

Вкус и запах — свойственные вареному мясу креветок, вкус в меру соленый с ароматом специй.

Цвет — белый с розовым оттенком.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 556.

КРЕВЕТКИ С СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Креветки сыромороженые неразделанные (целые)	313	313
Соль	3	3
Перец черный горошком	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть	—	75
или креветки (консервы)	94	75
Гарнир №№ 757, 765	—	100
Соус №№ 857, 859	—	50
Выход	—	225

Технологические требования к основному сырью

Креветки целые, панцырь чистый, без потемнений у головогруди. Консистенция мяса упругая, допускается слегка ослабевшая, цвет мяса светлый, без потемнений и пожелтений. Вкус и запах присущие свежему мясу креветок, без посторонних порочащих запах и привкуса. Посторонние примеси не допускаются.

Технология приготовления

Подготовленные креветки блоками массой 2—3 кг опускают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 150 г соли) перемешивают и варят сыромороженые в течение 5 мин, варено-мороженые — 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

Перед отпуском отварные креветки разделывают на мякоть, отделяя шейку и снимая панцырь (крупные креветки нарезают на куски), заливают бульоном и доводят до кипения. При использовании креветок (консервов) банки вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске креветки гарнируют, соус подают отдельно.

Гарниры — картофель отварной, отварные овощи с жиром.

Соусы — томатный, молочный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мякоть креветок уложена рядом с гарниром, оформлены зеленью, отдельно подан соус.

Вкус и запах — свойственные вареному мясу креветок, вкус в меру соленый, с ароматом специй и соуса.

Цвет — светлый с розовым оттенком, без потемнений и пожелтений.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 557.

КРЕВЕТКИ С РИСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Креветки сыромороженые (целые)	167	167
Перец черный горошком	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль	2,5	2,5
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть	—	40
или креветки (консервы)	50	40
Лук репчатый	36	30
Маргарин столовый	5	5
Масса лука пассированного	—	15
Каша рисовая рассыпчатая № 744	—	120
Сыр	16,3	15
Соус № 857	—	50
Выход	—	240

Технологические требования к основному сырью

Креветки целые, панцирь чистый, без потемнений у головогруди. Консистенция мяса упругая, допускается слегка ослабевшая. Цвет мяса без потемнений и пожелтений. Запах присущий свежему мясу креветок, без посторонних порочащих запахов.

Технология приготовления

Подготовленные креветки блоками массой 2—3 кг опускают в кипящую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг креветок берут 3 л воды, 150 г соли), перемешивают и варят сыромороженые в течение 5 мин, варено-мороженые — 3 мин с момента вторичного закипания воды. Готовые креветки всплывают на поверхность.

Лук репчатый нарезают полукольцами и пассеруют. Перед отпуском креветки разделывают на мякоть (крупные нарезают на куски), заливают бульоном и доводят до кипения.

При использовании креветок (консервов) банки вскрывают, содержимое их выкладывают в посуду и доводят до кипения.

При отпуске кладут рассыпчатую рисовую кашу, сверху — креветки, пассерованный репчатый лук, посыпают тертым сыром и отдельно подают соус томатный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мякоть креветок уложена сверху на гарнир, пассерованный лук и посыпана сыром. Блюдо оформлено зеленью. Отдельно подан соус.

Вкус и запах — свойственные вареному мясу креветок, вкус в меру соленый, с ароматом специй и соуса.

Цвет — светлый, с розовым оттенком.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 558.

КРЕВЕТКИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СМЕТАННЫМ ИЛИ МОЛОЧНЫМ СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Креветки сыромороженые, неразделанные (целые)	208	208
Перец черный горошком	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Соль	2,5	2,5
Масса креветок отварных, разделанных на мякоть	—	50
или креветки (консервы)	63	50
Картофель	206	206/150*
Соус №№ 861, 863	—	100
Сыр	4,3	4
Маргарин столовый	5	5
Масса полуфабриката	—	305
Выход	—	275

* Масса картофеля отварного очищенного.

Технологические требования к основному сырью

Креветки целые, панцирь чистый, без потемнений у головогруди. Консистенция мяса упругая, допускается слегка ослабевшая. Цвет мяса без потемнений и пожелтений. Запах присущий свежему мясу креветок, без посторонних порочащих запахов.

Технология приготовления

На порционную сковороду, смазанную жиром, укладывают 1/2 часть картофеля отварного, нарезанного ломтиками, на него — креветки отварные, подготовленные креветки блоками массой 2—3 кг опускают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг креветок берут 3 литра воды, 150 г соли, перемешивают и варят, готовые креветки всплывают на поверхность), разделанные на мякоть или креветки (консервы), вокруг — оставшиеся ломтики картофеля. Все это заливают молочным или сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным маргарином и запекают в жарочном шкафу, в течение 5 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мякоть креветок уложена на гарнир в порционной сковороде, залита соусом и запечена.

Вкус и запах — свойственные запеченному мясу креветок, вкус в меру соленый.

Цвет — светлый, с розовым оттенком — мяса креветок; цвет всего блюда — светло-коричневый или золотистый.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 559.

КАЛЬМАРЫ В ТОМАТНОМ ИЛИ СМЕТАННОМ СОУСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Кальмар (филе)	154	139
или кальмар (тушка)	199	153
Масса отварных кальмаров	—	75
Соус №№ 857, 863	—	50
Масса кальмаров с соусом	—	125
Гарнир №№ 757, 761	—	150
Выход	—	275

Технологические требования к основному сырью

У мороженых кальмаров (филе) поверхность должна быть чистой, естественного цвета. Консистенция после оттаивания плотная, эластичная. Запах свойственный, без порочащих признаков сырости и затхлости.

Технология приготовления

Кальмар мороженый разделанный (тушка) с кожицей или кальмар мороженый обезглавленный (филе) с кожицей — размораживают в холодной воде (не рекомендуется добавлять горячую воду во избежание окрашивания тканей). Размораживание считается законченным, когда температура в толще блока кальмара достигнет —1°С.

У размороженных тушек удаляют остатки внутренностей и хитиновые пластинки, если они оставлены. Тушки и филе опускают на 3—6 мин в горячую воду с температурой 60—65°С (соотношение воды и кальмара 3:1) и удаляют травянистой щеткой кожицу (пленку).

Подготовленные тушки и филе кальмаров тщательно промывают в воде 2—3 раза, опускают в кипящую подсоленную воду (на 1 кг кальмаров берут 2 литра воды и 20—40 г соли) и варят 5 мин с момента закипания воды. Более длительная варка не рекомендуется, так как мясо кальмара становится жестким.

Отварные кальмары, нарезанные соломкой, заливают соусом и доводят до кипения.

При отпуске кальмары гарнируют.

Гарниры: картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, сметанный.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — кальмары нарезаны соломкой, залиты соусом и уложены рядом с гарниром.

Вкус и запах — свойственный данному продукту, без посторонних привкусов и запахов, вкус в меру соленый, с ароматом специй.

Цвет — светло-розовый.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 560.

ТРЕПАНГИ ПО-ДАЛЬНЕВОСТОЧНОМУ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Трепанги сушеные	16	63
или трепанги варено-мороженые	67	63
Масса набухших ошпаренных трепангов	—	50
Свинина (корейка, окорок)	43	37
Маргарин столовый	10	10
Масса свинины жареной	—	25
Соус № 866	—	50
Масса трепангов и свинины с соусом	—	125
Гарнир № 761	—	100
Выход	—	225

Технологические требования к основному сырью

Поверхность трепангов вареномороженых чистая, темно-серого цвета. Шипы частично могут быть нарушены. Консистенция мяса плотная, запах свойственный варено-мороженому трепангу, без постороннего запаха. Трепанги сушеные должны иметь разрез по брюшку и спине ровный, внутренности удалены полностью. Покров сухой, равномерно покрытый порошком угля. Цвет серо-черный или серо-пепельный. Консистенция упруго-твердая. Шипы эластично-упругие, неломкие. Состояние мяса на разрезе однородного темно-серого цвета, без сырых участков в центре тела.

Технология приготовления

Трепанги сушеные тщательно промывают холодной водой до тех пор, пока с поверхности не будет удалена угольная пыль и вода не станет прозрачной.

Затем их заливают холодной водой и выдерживают в ней в течение 24—30 ч при температуре 18—20°С, меняя воду 2—3 раза. На другой день воду сливают, трепанги промывают, вновь заливают холодной водой и доводят до кипения. Затем снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня. На следующий день отвар сливают, трепанги промывают холодной водой и потрошат, разрезав ножницами брюшко по всей его длине. После потрошения трепанги тщательно промывают, заливают холодной водой, вновь доводят до кипения, снимают с плиты и оставляют в отваре до следующего дня.

Если трепанги имеют резинообразную жесткую консистенцию, то процесс их обработки с последующим промыванием повторяют еще два раза в течение двух дней.

Хранят трепанги в холодной кипяченой воде со льдом в холодильном шкафу. Перед использованием их ошпаривают, погружают на 1—2 мин в кипящую воду. Трепанги варено-мороженые размораживают в воде при температуре 1°С. Допускается

размораживание в воде, нагретой до 40°С, при соотношении массы воды и трепанга 2:1 в течение 40 мин. Размороженные трепанги разрезают вдоль брюшка, зачищают от остатков внутренностей, песка и промывают.

Обработанные трепанги ошпаривают в течение 1—2 мин и используют для приготовления блюд. Набухшие ошпаренные трепанги и свинину нарезают брусочками длиной 3—4 см. Свинину жарят до готовности, соединяют с трепангами, добавляют соус и доводят до кипения. При отпуске трепанги гарнируют.

Гарнир — картофель жареный.

Соус — сметанный с томатом и луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — трепанги со свининой в виде брусочков уложены аккуратно рядом с гарниром, политы соусом, украшены зеленью.

Вкус и запах — свойственные отварным трепангам и жареной свинине, вкус в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов.

Цвет — светло-серый.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 561.

ЛАНГУСТЫ С РИСОМ И СОУСОМ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Лангусты (шейки в панцире)	188	188
Соль	2,5	2,5
Перец черный молотый	0,01	0,01
Лавровый лист	0,01	0,01
Масса отварных лангустов	—	75
Соус №№ 858, 876	—	75
Рис припущенный № 748	—	100
Выход	—	250

Технологические требования к основному сырью

Шейки лангустов должны быть слегка изогнуты. Срез неровный. Панцирь чистый, плотный. Допускается наличие известковых отложений (ракушек) на поверхности панциря. Консистенция упругая. Цвет мяса светлый, без потемнений и пожелтений.

Технология приготовления

Лангусты сыромороженые, разделанные (шейки в панцире), размораживают на воздухе при температуре 18—20°С в течение 3 ч, раскладывая блоки в один слой (до полного отделения лангустов друг от друга).

Размороженные шейки лангустов погружают в кипящую соленую воду с добавлением перца черного горошком, лаврового листа (на 1 кг шеек лангустов берут 2 л воды, 100 г соли) и варят в течение 15—20 мин. Готовые лангусты всплывают на поверхность.

Обрабатывать шейки лангустов лучше горячими. Для отделения мякоти от панциря и икры (если она имеется) делают разрез ножницами по всей длине по середине панциря шейки лангуста. Икру не используют.

Перед отпуском лангусты освобождают от панциря, мякоть нарезают вдоль, заливают бульоном и доводят до кипения.

При отпуске лангусты гарнируют.

Гарнир — рис припущенный.

Соусы — томатный с овощами, голландский со сливками.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — мясо лангустов в вареном виде аккуратно уложено рядом с гарниром, полито соусом.

Вкус и запах — свойственные вареному мясу лангустов, без посторонних и порочащих привкуса и запаха, вкус в меру соленый.

Цвет — белый с розовым оттенком.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 562.

КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ ИЗ РЫБЫ И ПАСТЫ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска*	62	45
или мерланг*	63	45
или сом (кроме океанического)	100	45
Паста «Океан»	21	20
Хлеб пшеничный	18	18
Молоко или вода	25	25
Яйца	1/20 шт.	2
Сухари	10	10
Соль	3	3
Перец черный молотый	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	118
Кулинарный жир	8	8
Масса готовых изделий	—	100
Гарнир №№ 744, 757, 761	—	150
Маргарин столовый	—	5
или соус №№ 857, 863, 865	—	75
Выход с жиром	—	255
с соусом	—	325

* Нормы закладки даны на треску и мерланг потрошеные, обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Брикеты пасты «Океан» должны быть плотные, розового или красного цвета, без признаков окислившегося жира. Консистенция — крупчатая или творогообразная масса. Вкус и запах прият-

ные, напоминающие креветок. Рыба должна быть с чистой поверхностью. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков.

Технология приготовления

Пасту белковую «Океан» мороженую в блоках, размораживают на воздухе при температуре 18—20°С в течение 2—6 ч (в зависимости от температуры в центре блока), зачищая поверхностный слой. Паста считается размороженной при достижении в центре блока минус 1°С. Размораживать пасту «Океан» следует по мере спроса. Срок хранения размороженной пасты при температуре 4—8°С не более 6 ч. Повторное замораживание пасты «Океан» не допускается. Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде черствым пшеничным хлебом, размороженной пастой «Океан», добавляют яйца, соль, перец черный молотый, вторично пропускают через мясорубку и перемешивают. Котлеты или биточки панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон в течение 8—10 мин, затем доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске котлеты или биточки поливают жиром или соусом.

Гарниры — каша гречневая рассыпчатая, картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — биточки кругло-приплюснутой формы, котлеты — овально-приплюснутой формы с заостренным концом, аккуратно уложены рядом с гарниром и политы соусом.

Вкус и запах — жареной котлетной рыбной массы, с привкусом специй, вкус в меру соленый, запах свойственный изделиям из рыбы.

Цвет — на поверхности румяная корочка, на изломе — от белого до светло-серого.

Консистенция — рыхлая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 563.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ С ФАРШЕМ ИЗ ПАСТЫ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Треска*	82	60
или щука (кроме морской)	150	60
или окунь морской*	91	60
или мерланг*	83	60
Молоко или вода	24	24
Хлеб пшеничный	18	18
Рыбная котлетная масса	—	100
Фарш из пасты «Океан» № 565	—	30
Соль	3,0	3

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	нетто	нетто
Перец черный	0,01	0,01
Масса полуфабриката	—	130
Кулинарный жир	4	4
Сухари	3	3
Масса готового рулета	—	105
Гарнир №№ 744, 747, 757, 761	—	150
Соус №№ 857, 858, 863, 865	—	75
Выход	—	330

* Нормы закладки даны на треску, окунь морской, мерланг потрошеные обезглавленные.

Технологические требования к основному сырью

Рыба должна быть с чистой поверхностью, без повреждений. Запах свойственный свежей рыбе, без порочащих признаков. Консистенция плотная, присуща данному виду рыбы. Паста «Океан» должна быть розового или красного цвета, без признаков окислившегося жира. Консистенция крупчатая или творогообразная. Вкус и запах приятные, напоминающие креветок.

Технология приготовления

Подготовленную котлетную массу (филе рыбы без кожи и костей) нарезают на куски и пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде черствым пшеничным хлебом, размороженной пастой «Океан», добавляют яйца, соль, перец черный молотый, вторично пропускают через мясорубку и перемешивают, раскладывают на мокрую полотняную салфетку толщиной 1,5—2 см, на середину кладут фарш (лук репчатый мелко нарезают и пассеруют). Размороженную пасту кладут слоем 2—3 см, добавляют горячую воду (5—10% от массы пасты) и, периодически помешивая, припускают при непрерывном кипении в течение 10 мин. Припущенную пасту «Океан» охлаждают.

Срок хранения при температуре 4—8°С составляет 6 часов. Припущенную пасту «Океан» пропускают через мясорубку и соединяют с пассерованным репчатым луком, сваренными вкрутую рублеными яйцами, подготовленным соусом, добавляют соль, перец молотый черный и перемешивают, соединяют края массы так, чтобы один край котлетной массы прикрывал другой, образуя сплошной шов. Сформированный рулет перекладывают на смазанный жиром противень швом вниз. Поверхность рулета выравнивают, посыпают сухарями, сбрызгивают жиром, покалывают ножом в двух-трех местах и запекают в жарочном шкафу при температуре 250—280°С в течение 25—30 мин.

При отпуске рулета порции гарнируют и поливают соусом.

Гарниры — каша гречневая рассыпчатая, рис отварной, картофель отварной, картофель жареный.

Соусы — томатный, томатный с овощами, сметанный, сметанный с луком.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — изделие батонообразной формы, нарезано по 2 куска на порцию, аккуратно уложено рядом с гарниром, полито соусом.

Вкус и запах — запеченной рыбной котлетной массы со специфическим привкусом и запахом пасты «Океан», пассерованного лука.

Цвет — на поверхности запеченная румяная корочка, на разрезе цвет светло-серый, фарша — розовый.

Консистенция — мягкая, рыхлая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 564.

ЗРАЗЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ С ФАРШЕМ ИЗ ПАСТЫ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Картофель	241	176*
Яйца	1/10 шт.	4
Масса протертого картофеля с яйцом	—	180
Фарш из пасты «Океан» № 565	—	40
Соль	3,0	3,0
Сухари	12	12
Масса полуфабриката	—	225
Кулинарный жир	10	10
Масса жареных зраз	—	200
Масло сливочное или маргарин столовый	10	10
или сметана	20	20
Выход с жиром	—	210
со сметаной	—	220

* Масса отварного очищенного картофеля.

Технологические требования к основному сырью

Паста «Океан» должна быть розового цвета или красного, без признаков окислившегося жира. Консистенция крупчатая или творогообразная. Вкус и запах приятные, напоминающие креветок.

Технология приготовления

Отварной картофель осушивают и в горячем состоянии протирают. Затем добавляют яйца и перемешивают. Из полученной массы формуют лепешки по 2 шт. на порцию. На середину лепешки кладут фарш из пасты «Океан», соединяют края. Полученному изделию придают форму овального пирожка, панируют в сухарях, обжаривают с обеих сторон и доводят до готовности в жарочном шкафу.

При отпуске поливают растопленным жиром или сметаной.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — овально-приплюснутой формы с 2-мя тупыми концами, обжарены равномерно с обеих сторон, по 2 шт. на порцию, политы сметаной.

Вкус и запах — картофельной протертой массы, с приятным привкусом пасты «Океан», вкус в меру соленый, запах специфический.

Цвет — корочки светло-коричневый, на разрезе — кремовый, фарша — розовый.

Консистенция — мягкая, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 565.

ФАРШ ИЗ ПАСТЫ «ОКЕАН»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Паста «Океан»	743	698
Масса припущенной пасты	—	600
Лук репчатый	595	500
Кулинарный жир или маргарин столовый	75	75
Масса пассерованного лука	—	250
Яйца	2½ шт.	100
Соус:		
Мука пшеничная	10	10
Кулинарный жир или маргарин столовый	10	10
Выход	—	1000

Технологические требования к основному сырью

Паста «Океан» должна быть розового или красного цвета, без признаков окислившегося жира. Консистенция после оттаивания — крупчатая или творогообразная. Вкус и запах — приятные, напоминающие вкус и запах креветок.

Технология приготовления

Лук репчатый мелко нарезают и пассируют. Пасту «Океан» размораживают и припускают. Пасту белковую «Океан» размораживают на воздухе при температуре +18—20°С в течение 2—6 ч, зачищая поверхностный слой.

Паста считается размороженной при достижении в центре блока —1°С.

Размороженную пасту кладут слоем 2—3 см, добавляют горячую воду (5—10% от массы пасты) и, периодически помешивая, припускают при непрерывном кипении в течение 10 мин. Припущенную пасту «Океан» охлаждают. Срок хранения припущенной пасты «Океан» при температуре +4—8°С составляет 6 час.

Припущенную пасту «Океан» пропускают через мясорубку и соединяют с пассерованным репчатым луком, сваренными вкрутую рублеными яйцами, подготовленным соусом, добавляют соль, перец черный молотый и перемешивают.

Фарш готовят по мере спроса в небольших количествах.

Оставлять фарш на следующий день запрещается. Готовый фарш следует немедленно охладить, не допуская его замораживания, и хранить в холодильном шкафу.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — однородная розовая масса.

Вкус и запах — приятный, специфический, с ароматом специй, пассерованного лука.

Цвет — розовый.

Консистенция — рыхлая, однородная.

РЕЦЕПТУРА № 566.

РАКИ ОТВАРНЫЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г			
	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Раки шт.	10	10	10	10
Морковь	15	12	—	—
Укроп	19	14	—	—
Петрушка (корень)	19	14	—	—
Эстрагон (зелень)	14	5	—	—
Соль	30	30	30	30
Перец черный горошком	0,1	0,1	0,1	0,1
Лавровый лист	0,1	0,1	0,1	0,1
Выход (шт.)	—	10	—	10

Технологические требования к основному сырью

Раки должны быть только живые, с твердым панцирем. По размерам они могут быть отборные, крупные, средние и мелкие. Перед варкой раки промывают в холодной воде до полного удаления с их поверхности загрязнений.

Технология приготовления

В посуду наливают воду, добавляют соль, перец черный горошком, лавровый лист, мелко нарезанные морковь, петрушку, укроп, эстрагон и доводят до кипения. В кипящую воду кладут подготовленных раков, посуду закрывают крышкой и варят 12—15 мин. с момента закипания воды. Затем посуду ставят на борт плиты и дают постоять 10—15 мин, чтобы раки приобрели приятный аромат.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — раки в натуральном виде, клешни целые, панцирь чистый.

Вкус и запах — вкус в меру соленый, с ароматом специй, зелени.

Цвет панциря — оранжево-красный, мяса — белый.

Консистенция — плотная, сочная.

РЕЦЕПТУРА № 567.

РАКИ В ПИВЕ ИЛИ В ХЛЕБНОМ КВАСЕ

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Раки (шт.)	10	10
Соль	20	20
Пиво или квас	500	500
Выход (шт.)	10	10

Технологические требования к основному сырью

Раки должны быть только живые, с твердым панцирем. По размерам они могут быть отборные, крупные, средние и мелкие. Перед варкой раки промывают в холодной воде до полного удаления с их поверхности загрязнений.

Технология приготовления

В пиво или квас добавляют соль и доводят до кипения. Затем кладут подготовленных раков и варят 12—15 мин. Вареных раков оставляют в отваре на 10—15 мин.

Требования к качеству блюда и оформлению

Внешний вид — раки в натуральном виде, клешни целые, панцирь чистый.

Вкус и запах — в меру соленый, с ароматом кваса или пива.

Цвет панциря — оранжево-красный, мяса — белый.

Консистенция — плотная, сочная.